

ZUPPA DI CECI

INGREDIENTI:

- 1,5 L DI ACQUA
- 150 GR DI CAROTE
- 200 GR DI CECI
- 50 GR DI PANCETTA
- 1 RAMETTO DI ROSMARINO
- 2 FOGLIE DI SALVIA
- 1 GAMBO DI SEDANO
- SALE E PEPE

PROCEDIMENTO:

METTERE I CECI IN AMMOLLO IN ABBONDANTE ACQUA. DOPO 24 ORE SCOLARE BENE I CECI E BOLLIRLI IN ABBONDANTE ACQUA SALATA PER ALMENO UN'ORA E MEZZA.

NEL FRATTEMPO PRAPARARE IL CONDIMENTO PER INSAPORIRE LA ZUPPA. TAGLIARE LA PANCETTA A STRISCIOLINE SOTTILI, TAGLIARE A CUBETTI IL SEDANO E LA CAROTA. IN UNA CASSERUOLA FAR ROSOLARE LA PANCETTA, AGGIUNGERE LA DADOLATA DI SEDANO E CAROTE E CUOCERE PER 3/4 MINUTI. QUANDO I CECI SARRANNO COTTI SCOLARLI E AGGIUNGERLI AL CONDIMENTO . AGGIUNGERE NELLA PENTOLA 200 ML DI ACQUA DI COTTURA E AROMATIZZARE CON SALVIA E ROSMARINO. PORTARE A EBOLLIZIONE, SERVIRE CALDA.