Zuppa di Ceci e Maltagliati

Stampa ricetta

Ricetta zuppa di maltagliati e ceci

Primo piatto caldo

Preparazione	1 h
Cottura	15 min
Tempo totale	1 h 15 min

Portata: Primi
Cucina: Italiana
Keyword: minestra, zuppa
Difficoltà: difficile
Costo: basso
Porzioni: 4 persone
Calorie: 300kcal

Ingredienti

Per la pasta:

- 100 g farina 00
- 1 uovo
- 1 pizzico sale

Per la zuppa:

- 2 scatole ceci lessati (meglio se secchi e ammollati)
- 2 patate
- 1 spicchio aglio
- 1 rametto rosmarino
- q.b. peperoncino
- q.b. sale
- q.b. olio di oliva extra vergine
- q.b. pomodoro concentrato

Istruzioni

1. Fare la sfoglia con farina, uovo e sale, poi tagliarla a strisce.
   Aromatizzate l'olio evo con aglio e peperoncino... togliete l'aglio
   Aggiungete i ceci…lasciate insaporire
   Sciogliete con un po' di acqua una cucchiaiata di concentrato di pomodoro. ..mettete nel tegame
   Salate e aggiungete le patate sbucciate. .e il rosmarino.
   Coprite d'acqua e lasciare cuocere per un'ora abbondante. ..
   Prelevate le patate e una parte abbondante di ceci…frullate il tutto e rimettete in pentola. .
   Fate bollire e aggiungete la pasta….
   A piacere una spolverata di parmigiano e pepe nero..

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Buon appetito!

Ricetta di Maria Rita Buratto

Read More