



MINESTRA DI CECI, BIETOLE E FUNGHI

Ingredienti

400 gr di ceci già lessati
300 gr di bietole
400 gr di pomodori pelati
30 gr di porcini secchi
1 piccola cipolla
Rosmarino
Aglio
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Procedimento

Far rinvenire i funghi in acqua tiepida per 30 minuti, quindi, scolarli bene, tamponarli con carta da cucina e tritarli. Filtrare il liquido di ammollo dei funghi.

Brasare la cipolla in poco olio con uno spicchio di aglio e i funghi.

Quando la cipolla si sarà ammorbidita unire i pomodori, i ceci, un rametto di rosmarino, il liquido dei funghi, un pizzico di sale e di pepe.

Portare ad ebollizione e cuocere, a fiamma bassa, per 45 minuti.

Trascorso questo tempo unire la bietola tritata e cuocere per ancora 10 minuti.

Se la minestra si dovesse asciugare troppo unire poca acqua bollente.

Servire con grana o con formaggio di capra stagionato.