



Ingredienti:
--------------

200 g cicerchia
-----------------

200 g fagioli cannellini, borlotti e ceci
---

500 g brodo vegetale
----------------------

2 spicchi d'aglio
-------------------

150 g sedano, carota, cipolla
-------------------------------

10 g erba cipollina
---------------------

Sale, pepe, olio extravergine d'oliva
---------------------------------------

Dadini di pane tostato
------------------------

Preparazione:
---------------

Lasciate a bagno per una notte i cannellini, borlotti e i ceci.
---

Tagliate a dadini le verdure. Fate bollire cannellini, borlotti e ceci per 2 ore. Fate bollire per 40 min. la cicerchia.
--

Passate i cannellini, borlotti e ceci nel passaverdura, ottenendo una crema piuttosto liquida. Versate l'olio extravergine d'oliva.
---

Scolate la cicerchia. Versate nella pentola la cicerchia, il passato di legumi e il brodo, continuando la cottura.
--

Preparare 4 scodelle, sfregandole a piacere con l'aglio. Versare la zuppa molto calda, aggiungendo erba cipollina e dadini di pane tostato.
---