



| |
|--------------|
| 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. |
|--|