



## Zuppa di ceci e funghi

### **Ingredienti**

400 gr. ceci  
300 gr. funghi misti  
1 spicchio d'aglio  
mezza cipolla  
mezza costa di sedano  
3 carote  
1 ciuffo di rosmarino  
pomodorini o passata  
olio  
100 gr. speck

Cosa c'è di meglio di una bella zuppa per riscaldarci nelle serate invernali?! Ero da mia madre e mi sono ritrovata una rivista dove c'era la ricetta di questa zuppa che io ho modificato a mio piacere.

Mettere a bagno i ceci per 8/10 ore, sciacquate e cuoceteli.

Nel frattempo scaldate l'olio in una pentola con la cipolla, il sedano, lo speck tagliato a dadini, le carote e un rametto di rosmarino, pomodorini o passata (io ho usato la passata); aggiungere i funghi sbollentati e sfumare con il vino bianco poi aggiungere un dado ai funghi porcini (io uso i dadi quelli gelatinosi della Knorr); fatto questo aggiungere i ceci e terminare la cottura per altri 15/20 minuti .

Servire la zuppa con fette di pane tostate.