



Zuppa di ceci, funghi e patate

Ingredienti

400 g ceci

300 g patate

1 busta di funghi misti surgelati (300 gr.)

1 spicchio aglio

olio q.b.

1 rametto rosmarino

crostini a piacere

sale q.b.

Non so voi, ma io devo trovare sempre qualche cosa di diverso per far sì che mia figlia mangi i legumi ed ecco una buona alternativa.

Cominciamo con lo scaldare i ceci: una parte la tengo intera, una parte la frullo. Mentre i ceci cuociono, metto in un tegame olio, aglio, rosmarino e faccio soffriggere un po'; poi verso le patate tagliate a tocchetti,



solo, aggiungo un po' d'acqua e faccio andare; solo a metà cottura aggiungo i funghi misti surgelati e i ceci; lascio cuocere ancora un po' per insaporire nel frattempo tosto dei piccoli pezzetti di pane che adagio sul fondo del piatto.

Una volta cotta, verso la zuppa sopra i crostini.