

Zuppa di ceci



Ingredienti: ceci,
aglio,
sedano ,
cipolla,
carota,
dado,
acqua sale qb,
rosmarino,
pomodorini,
kummel,
cotica .
olio d'oliva.

Procedimento:

Fate un trito di cipolla,carote,sedano , l'aglio schiacciato,versate in una pentola con dell 'olio d'oliva e fate soffriggere con sopra magic cooker per circa 1 minuto, aggiungete i pomodori e la cotica lasciateli cucinare per

un'altro minuto ,versate i ceci (che sono statati messi in ammollo con l'acqua dal giorno prima) l'acqua il dado il rosmarino e il kummel chiudete con megic cooker e fate cuocere per mezzora a fine cottura versate in un piatto con delle bruschette messe nel fondo del piatto, Buon Appetito.

Ricetta di : Elettra & Sergio