

51-Zuppa di ceci con funghi porcini

Autore: *Grand gourmet* n.24 pag.38

Ingredienti per 4 persone: 300g di ceci lessati, 300g di porcini, 1 litro di brodo di carne, 250cc di vino bianco, 100cc di olio di oliva, 4 pomodori S. Marzano maturi, 1 piccola cipolla, 2 spicchi di aglio, 1 cuore di sedano, un mazzetto di prezzemolo, alcuni ramoscelli di maggiorana fresca, un mazzetto guarnito, sale e pepe

Fate un trito sottile con aglio, cipolla, sedano e prezzemolo. Soffriggetelo senza colorire nella metà dell'olio; aggiungete i funghi porcini tagliati a fettine sottili ed i ceci lessati, fate rosolare per qualche minuto e aggiustate di sale e pepe; bagnate con il vino bianco facendo evaporare.

Aggiungete il brodo di carne ben caldo, i pomodori pelati privati dei semi e tagliati a julienne, il mazzetto guarnito.

Servire in ciotole rustiche o fondine guarnendo con fette di pane toscano raffermo, tostato e agliato, spolverizzando con pepe a mulinello.

Aggiungete il rimanente olio a filo e le foglioline di maggiorana fresca