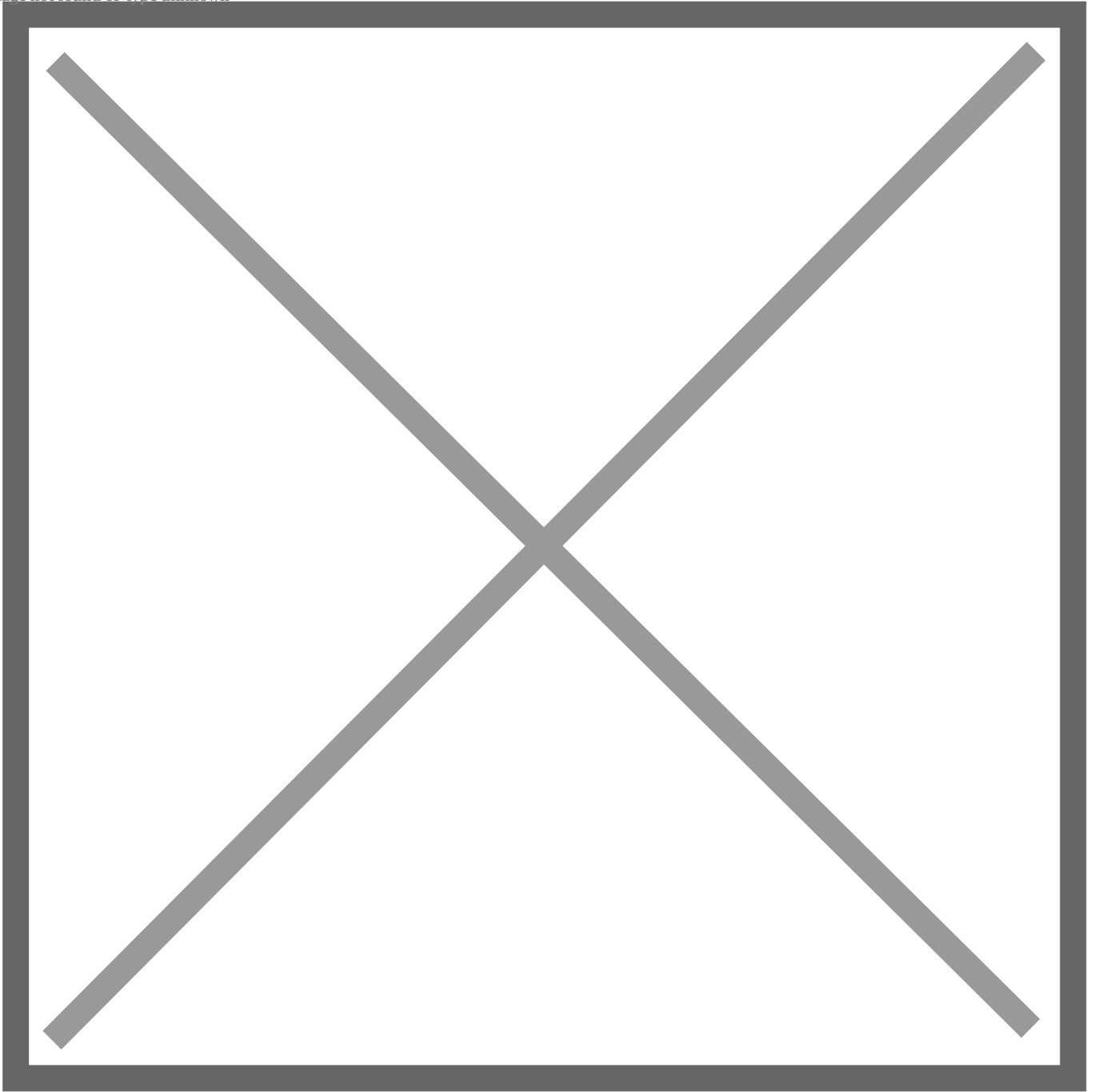


Zuppa di ceci, cozze e vongole

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 200 g di vongole
- 150 g di cozze
- 300 g di ceci
- 1 carota grattugiata

- €€€€€€€€ sedano
- €€€€€€€ 1cipolla
- €€€€€€€ 10 cl di olio extravergine di oliva

Esecuzione

Lessare anzitutto i ceci e scolarli con cura. Fare un soffritto con carota, sedano e cipolla e unire i ceci cuocendo il composto per 20 minuti (aggiungere dell'acqua calda secondo necessità). A parte, far aprire le cozze e le vongole già pulite e lavate, sgusciarle e unirle poi alla zuppa di ceci. Fare riposare per circa 4 ore. Al momento di servire scaldare il tutto, unire anche alcune cozze precedentemente lasciate con il guscio e un filo di olio extravergine a crudo.