
MINESTRA DI SPINACI E CECI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di spinaci freschi,
- 150 g di ceci in scatola,
- 100 g di cipolla,
- 100 g di pasta tipo tagliolini,
- 80 g di carota,
- 50 g di sedano,
- 2 spicchi di aglio,
- salvia,
- 110 cl di brodo di carne,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe nero.

Tritate gli spinaci.

Tritate la cipolla, l'aglio, il sedano, la carota e la salvia e rosolate il trito in 4 cucchiai di olio.

Aggiungete gli spinaci, salate e fate insaporire.

Aggiungete poi i ceci e il brodo caldo.

Lasciate cuocere per 35 minuti, aggiungete la pasta, regolate di sale e cuocete per altri 7 minuti.

Insaporite la minestra con olio d'oliva crudo e pepe nero.