

# ZUPPA DI CECI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di ceci,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- origano (o prezzemolo).

Mettete a bagno i ceci per una notte in acqua fresca, scolateli e versateli in una pentola (possibilmente di terracotta), badando che siano coperti da almeno un palmo d'acqua.

Fateli bollire a fuoco bassissimo per almeno 5 ore, aggiungendo aglio, sale, origano o prezzemolo, pepe macinato.

Cuocete ancora per circa mezz'ora e servite.

Se la desiderate più cremosa aggiungetegli dei ceci passati al setaccio tipo purè.