

Zuppa di legumi e cereali

Ingredienti

(x 4 persone)

300 g di ZUPPA di LEGUMI E CEREALI

5/6 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva

½ cipolla piccola

½ carota

Sedano

1 rametto di rosmarino (facoltativo)

Passata di pomodoro

Sale e pepe

Parmigiano grattugiato (facoltativo)

Preparazione

Sciacquare la ZUPPA ed ammorlarla in acqua tiepida con un cucchiaino di bicarbonato (facoltativo) per 6 - 8 ore. Bollire legumi e cereali per 90 minuti circa.

In una casseruola far soffriggere cipolla, carota e sedano tritati finemente, aggiungere la passata di pomodoro, il sale e il pepe. Dopo qualche minuto unire la zuppa e continuare la cottura per circa 1 ora mescolando di tanto in tanto e aggiungendo acqua calda se necessario. A metà cottura unire il rosmarino. Servire la zuppa con un filo d'olio extra vergine d'oliva e parmigiano grattugiato.

