



Vellutata di ceci - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Primo piatto ? minestra ? legumi

Ingr.per 4 pers.

500.gr.di ceci secchi

Carota,sedano,2 cipolle dorate

2 l.di acqua

Panna da montare 1 cartoccio piccolo

Cipolla di tropea

Burro

Cumino,zenzero,sale,pepe nero,rosmarino

Esecuzione

Mettere a bagno i ceci per almeno 12 ore in acqua fredda.

Lavarli poi bene e farli cuocere con il rametto di rosmarino. (Io ho usato la pentola a pressione, 20 minuti dall'inizio del sibilo)

Fare con i due litri di acqua ,la carota,il sedano e una cipolla dorata,un brodo vegetale,facendo ridurre della metà.

Passare i ceci nel passaverdure (si consiglia bollenti) con il passino più fine, si otterrà una purea (per facilitare l'operazione aiutarsi con un poco di brodo) le bucce si buttano.

Far soffriggere in pentola la seconda cipolla dorata con un poco di burro e poi togliere la cipolla.

Versare la purea di ceci e il brodo vegetale filtrato. Far cuocere 20 minuti e spegnere.

Quando la passata è tiepida,aggiungere il cartoccio di panna da montare (non montata e tenendone da parte un pochino)salare . Se piace: cumino e zenzero . Riaccendere il fuoco, facendo sobbollire piano per altri 10 minuti, spegnere e pepare con pepe nero macinato fresco.

Friggere in un padellino anelli o fette di cipolla di tropea ben infarinate, finchè siano ben dorati.

Versare la passata nelle terrine, decorare con gli anelli di cipolla e la panna lasciata, facendola cadere a gocce con un cucchiaino.

