



Minestra di ceci e riso - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Minestre - salame - cipolla

per 4 persone:

200 gr di ceci secchi

150 gr di riso

qualche cubetto di salame felino

una costa di sedano

1/2 cipolla

2 cucchiari di passata di pomodoro

salvia

sale, peperoncino

2 foglie di alloro

ammollare i ceci in acqua la sera per tutta la notte, il giorno dopo sciacquare i ceci e scolarli.
ho tagliato due fette belle spesso di salame felino e poi tagliato il tutto a cubetti.
ho messo nella pentola a pressione tutti gli ingredienti escluso il riso, riempito di acqua fino a coprire i ceci (un dito più in su), fatto andare in pressione poi abbassato il fuoco e cotto per 25 minuti e fatto sfiatare quando la pentola non bolle più.
a parte ho cotto il riso, scolato al dente, e mescolato alla minestra di ceci.
impiattare, condire con un filo di olio extravergine.

