



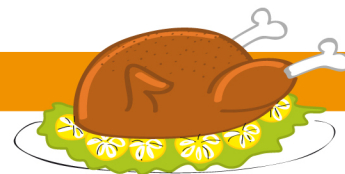
Zuppa di ceci dello zio Carlo - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Zuppa di ceci dello zio Carlo

... qui vado ad occhio.
una bella verza (se già gelata è meglio, se no ... ci si accontenta)
salamini verzini
sedano carote cipolle
ceci (in scatola savasansdire!!!)

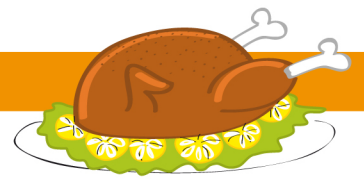
io sbollento i salamini in acqua bollente per farli sgrassare un pò.
si tritano non troppo piccoli gli odori e si fanno soffriggere ,
si aggiunge la verza a cui avrete tolto la costa dura centrale, sgrondata dell'acqua di lavaggio
si lascia insaporire con il soffritto
si aggiungono i salamini
se non c'è abbastanza liquido aggiungo brodo bollente
a metà cottura aggiungo i ceci scolati dal liquido.
salo alla fine perchè i salamini rilasciano sempre un pò di sapore salato.
alla fine deve risultare abbastanza brodosa.





eCucinando.it

eCucinando.it



[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it