Zuppa di Ceci



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Cebolla picada: 1 unidad
Extracto de tomates: 1 cdta
Kale: 1/2 Atado
Pan: c/n
Peperoncino: 1/2 unidad
Ricota salatta: c/n
Varas de apio picadas: 3 Unidades
Caldo: c/n
Diente de ajo: 1 unidad
Garbanzos remojados: 300 Gramos
Lata de tomates peritas enteros: 1 Lata
Panceta: 100 Gramos
Puerros picados: 2 Unidades
Sal: c/n
Zabahoria picada: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En una olla con aceite de oliva rehogar las verduras hasta transparentarlas junto con la *panceta* picada.
- Agregar el extracto de tomates y mezclar bien.
- Añadir los garbanzos, *condimentar* con sal, pimienta y cubrir con caldo.
- Incorporar la lata de tomates procesada, una pizca de azúcar y cocinar hasta que los garbanzos se pongan tiernos.
- Servir en plato hondo.
- Cortar rodajas de pan, y tostar con aceite de oliva sobre *plancha*.
- Colocar encima del pan kale salteado con aceite de oliva y *ajo*.
- Terminar la tostada con ricotta salata desgranada por encima.
- Servir el pan sobre la *sopa*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/zuppa-di-ceci