# ZUPPA DI CECI E PORCINI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g. di ceci già lessati,
- 200 g. di funghi porcini,
- uno spicchio d'aglio,
- un rametto di rosmarino,
- 1,5 l. di brodo,
- un cucchiaio di farina,
- 4 cucchiai di olio d'oliva,
- un filoncino di pane,
- sale,
- pepe.

Riducete in purea 200 g. di ceci, mettetela in una casseruola, unite i ceci interi rimasti (prima sbucciati), poi i porcini (accuratamente privati della parte terrosa e tagliati a fettine), l'aglio sbucciato e un pò di rosmarino tritato.
Versate il brodo e passatelo a ebollizione, poi abbassate la fiamma e continuate la cottura per 25-30 minuti.
Aggiungete la farina stemperata nell'olio, regolate di sale, pepate a piacere e cuocete ancora per altri 5 minuti.
Tagliate a fettine il pane e tostatelo sotto il grill del forno.
Servite la zuppa con i crostini dorati.