

# MINESTRA DI CECI E SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di spinaci,
- 150 g di ceci lessati,
- 100 g di pasta tipo qualsiasi,
- sedano,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 150 cl di brodo,
- olio d'oliva,
- sale,
- 1 pizzico di pepe.

In una pentola scaldate tre cucchiai d'olio e fatevi appassire la cipolla, la carota e il sedano tritati. Unite gli spinaci sminuzzati, salate e lasciate insaporire. Aggiungete i ceci e il brodo caldo. Cuocete per mezz'ora. Mettete la pasta e appena pronta aggiungete un filo d'olio e un pizzico di pepe. Servite.