

# ZUPPA AI LEGUMI

Ingredienti per 8 persone:

- 200 g di carne di montone,
- 4 cucchiaini di passata di pomodoro,
- 1 pugno di ceci,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cipolla,
- 1 patata,
- 1 carota,
- 1 zucchina,
- 2 gambi di sedano,
- 1 bouquet di coriandolo,
- 1/2 cucchiaino di paprica,
- 1 presa di pepe nero,
- 1 presa di cannella,
- 100 g di pasta tipo vermicelli fini,
- 1 limone.

Mettete a bagno i ceci per una notte.

Tagliate la carne in piccoli pezzi.

Sbucciate la cipolla e tritatela.

Sbucciate le cipolle e la zucchina.

Grattate le carote.

Lavate le restanti verdure e fatele a pezzettini.

Tritate il bouquet di coriandolo.

In una pentola mettete l'olio, la cipolla tritata, la salsa di pomodoro, metà del bouquet di coriandolo, le spezie ed il sale.

Fate cuocere a fuoco vivo per qualche minuto poi aggiungete i pezzi di carne e bagnate con un litro e mezzo di acqua.

Portate a ebollizione.

A questo punto aggiungete le verdure e i ceci, coprite e lasciate bollire per 40 minuti.

Quando la carne e le verdure sono ben cotte, aggiungete i vermicelli a pioggia, il coriandolo avanzato ed eventualmente acqua calda.

Servite la chorba in piatti individuali aggiungendo in ognuno una fetta di limone.