

ZUPPA MISTA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di ceci,
- 100 g di fagioli in scatola,
- 1 scatola di mais tenero,
- 50 g di pancetta,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 1 gambo di sedano,
- aglio,
- salsa di pomodoro,
- 1 manciata di funghi secchi,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- 1 manciata di foglie di bietole,
- farina bianca.

Tritate grossolanamente la pancetta con la cipolla, la carota, l'aglio e il sedano.

Fate rosolare lentamente ed aggiungete i funghi ammollati, strizzati e tritati.

Mescolate, aggiungete un poco di salsa di pomodoro, le foglie di bietole o di coste tagliate a striscette ed infine un cucchiaino di farina, un po' di sale ed il pepe.

Coprite con un litro e mezzo di brodo o di acqua, cuocete lentamente per circa 30 minuti, quindi versate i fagioli, i ceci ed il mais continuando la cottura a fuoco lento per un'ora circa.

Servite le zuppa calda con pane tostato.