

# Zuppa di legumi

## Ingredienti per 6 persone

Fagioli 200 grammi, ceci 200 grammi, lenticchie 200 grammi, cipolla bianca 1, olio extravergine di oliva, farina di grano duro 150 grammi, farina integrale 150 grammi, acqua 180 grammi, peperoncino.

## Tempi

2 ore circa + 4 di ammollo

## Procedimento

In una ciotola mettere fagioli e ceci e coprire con acqua, lasciando in ammollo per almeno 4 ore.

Trascorso questo tempo, in una casseruola far appassire la cipolla tritata con abbondante olio di oliva e unire fagioli e ceci scolati. Coprire con acqua calda e cuocere per 2 ore aggiungendo acqua se necessario.

Dopo 2 ore di cottura unire anche le lenticchie e proseguire, sempre con acqua, per un'ulteriore ora. Regolare di sale.

Nel frattempo mescolare l'acqua alle farine e creare un panetto da lasciar riposare coperto da pellicola trasparente. Stendere la pasta non troppo sottile, arrotolarla a creare un rotolo e creare dei maltagliati. Prendere un paio di mestoli dei legumi e frullarli con un filo di acqua calda, ributtarli nella casseruola per creare un sugo cremoso.

Portare a bollire l'acqua in un tegame, salarla e unire un cucchiaino di olio, versare i maltagliati per un paio di minuti e, quando salgono a galla, recuperarli con una schiumarola e tuffarli piano piano nella casseruola con i legumi.

Aggiungere un paio di mestoli di acqua di cottura e terminare la cottura unendo anche il peperoncino.

Servire caldissimo con olio a crudo e, se si vuole, pepe.