



La collezione Verona incontra  
la cucina vegetariana

## *Zuppa di grano e ceci*

### INGREDIENTI per 4 persone

Preparazione 30' più 1 h di cottura circa

- 70 g di grano tenero
- 150 g di ceci
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 2 carote
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- peperoncino qb
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe

### ESECUZIONE

Lavate i ceci e lasciateli in ammollo in acqua per 24 ore e poi scolateli.

Lavate poi il grano e cuocetelo quindi con il rosmarino, l'alloro e i ceci in abbondante acqua.

Pulite nel frattempo le verdure e tritatele, facendole poi stufare nella loro acqua in una pentola coperta, a fuoco basso.

Quando i ceci e il grano saranno cotti, non resterà che unirvi le verdure, aggiungere un poco d'olio crudo, il prezzemolo tritato e mettersi a tavola.

### Collezione Verona – produzione Ballarini 2013

L'alto spessore dell'alluminio e il rivestimento antiaderente rinforzato al titanio sono plus apprezzati da un pubblico particolarmente qualificato. La colorazione scura e l'impugnatura in lucido acciaio sono aspetti non trascurabili da un consumatore esigente anche dal punto di vista estetico.