



ZUPPETA DI CICERCHIE E FINOCCHIETTO SELVATICO

dosi per 4 persone

cicerchie 400 grammi

cipolla 1

aglio 2 spicchi

finocchietto selvatico 1 ramo

speck circa 40 grammi (tagliato a cubetti)

sale, pepe

mettete a bagno (almeno 24 ore prima) le cicerchie in acqua tiepida salata.
Al momento della cottura lavatele bene sotto l'acqua corrente. Fate un soffritto con la cipolla, l'aglio, lo speck tagliato a cubetti (il grasso dello speck dovrebbe bastare, se no aggiungete un cucchiaino di olio). Unite le cicerchie e il finocchietto selvatico salate e coprite con acqua. Portate a bollore e cuocete per un'ora.
Servite con una fetta di pane (per me senza) leggermente abbrustolito e un filo d'olio crudo+ una macinata di pepe.

Ricetta sul blog [Un tocco di zenzero](#)