



Minestra di ceci, zucchine, spinaci e Luganiga Ticinese

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 240g ceci cotti
- 4 zucchine medio-piccole
- 240g spinacini
- 4 Luganighe Ticinesi
- 1600ml brodo
- q.b. olio d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe

Preparazione

1. Privare le luganighe del budello, tagliarla a pezzetti di circa 2 cm e saltarla in padella con 2 cucchiaini di olio per circa 5 minuti.
2. Lavare le zucchine e tagliarle a rondelle.
3. Portare il brodo a ebollizione, unire le zucchine e, dopo 5 minuti, aggiungere i ceci e i pezzetti di luganiga saltata e cuocere altri 2 minuti.
4. Regolare di sale e pepe, unire gli spinacini e spegnere il fuoco. Servire subito.