

## IMBRECCIATA



L'imbrecciata o mbrecciata [umbra](#) è una zuppa rustica che veniva preparata dai contadini con i legumi avanzati e, proprio per non sprecare nulla, venivano riuniti in un unico piatto e serviti con crostini di pane tostato. Può essere arricchita con qualsiasi tipo di legume, dalla roveja dei Monti Sibillini, alla cicerchia, all'orzo, al farro o al riso. Questa zuppa deve il suo nome alla parola dialettale "breccia" che significa ghiaia, ricordata dalla grana dei legumi. Esiste anche una versione estiva dell'imbrecciata, dove viene presentata in insalata e condita con olio sale, una spolverata di pepe nero e delle fette di limone, mentre nella zona dell'eugubino, oltre ai legumi, vengono aggiunti patate e spezie quali timo o maggiorana.



Facile



30'



Primo

### INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 400 gr [Borlotti al naturale 400 g](#)
- 300 ml circa Brodo vegetale
- 1 Carota
- 400 gr Ceci De Rica
- 1 Cipolla piccola
- 1 Costa di sedano
- 400 gr Lenticchie De Rica
- 400 gr Mais dolce De Rica
- q.b. Olio extra vergine
- 4 fette Pane tostato
- 400 gr Piselli Fini De Rica
- 200 gr Polpa Pronta De Rica
- q.b. Sale

### PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



### PREPARAZIONE

1. Per prima cosa, preparate il brodo vegetale sciogliendo 1 cucchiaino di brodo granulato in 300 ml di acqua bollente, oppure fate bollire per circa 45 minuti 1 carota, 1 costa di sedano e 1 cipolla in mezzo litro di acqua.
2. Successivamente, lavate sedano e carota, asciugateli e riduceteli a piccoli pezzetti, così anche la cipolla una volta privata della buccia.
3. Fate soffriggere le verdure in una casseruola larga dai bordi alti e unite ceci, borlotti, lenticchie, piselli e mais, quindi fate insaporire e aggiungete la polpa pronta.
4. Versate il brodo vegetale e fate cuocere circa 25 di minuti a fiamma moderata affinché parte del liquido si ritiri.
5. Nel frattempo, tostate il pane, quindi togliete la zuppa dal fuoco e servite l'Imbrecciata accompagnata dai crostini ancora caldi.