

CONCHIGLIE, ZUCCA E CECI



INGREDIENTI

conchiglie g 480 - zucca g 450 - passato di pomodoro g 150 - ceci in scatola, sgocciolati, g 250 - speck g 80 - olio d'oliva - salvia, rosmarino - pepe in grani, sale

Preparazione

Decorticate, private dei semi e tagliate a piccoli dadi la zucca. Scaldare in una padella 5 cucchiaini d'olio, profumatele con una cucchiainata di trito di salvia e rosmarino e rosolatevi lo speck tagliato a dadini. Unite anche i dadini di zucca e rosolate anch'essi. Aggiungete i ceci, sgocciolati dall'acqua di conservazione. Mescolate, lasciate insaporire, quindi completate con il passato di pomodoro. Salate, quindi lasciate sobbollire il sugo mentre, a parte, cuocete le conchiglie in abbondante acqua salata. Scolatele un po' al dente e conditele con il sugo preparato. Completate con una macinata di pepe, 2 cucchiaini d'olio crudo e un'altra cucchiainata di erbe aromatiche tritate.