

LASAGNETTE CECI E POMODORO

300 gr. di lasagnette, 60gr. olio d'oliva, 300 gr. di ceci cotti e sgocciolati, aglio, rosmarino, polpa di pomodoro, pecorino grattugiato.

Rosolare dolcemente in una casseruola 30gr. di olio uno spicchio d'aglio e un rametto di rosmarino. Unire la polpa di pomodoro, levare lo spicchio d'aglio e aggiungere un terzo di ceci spappolati con la forchetta; aggiustare di sale. Dopo qualche minuto togliere dal fuoco, unire la pasta al dente il restante olio crudo e i restanti ceci. Condire con pepe nero appena macinato e pecorino.

