

PASTA E CECI

Per questa preparazione è possibile utilizzare anche ceci precotti o in scatola. Ripassarli sul fuoco nell'acqua in quantità utile per la ricetta finale passandone una metà al setaccio. In un tegame a parte, insaporire un po' di olio, uno spicchio di aglio schiacciato, un rametto di rosmarino e qualche pomodoro pelato. Dopo dieci minuti, regolare di sale e versare questa salsa nella pentola dei ceci. Servire in una zuppiera e condire con un filo d'olio.

Ricette di cucina