

LA MIA PASTA COI CECI

(Le dosi sono per 2 porzioni)

INGREDIENTI:

- 200 gr Pasta formato misto (io ho usato la Rummo, una delle mie preferite!)
- 50 gr Ceci secchi, messi in ammollo la sera prima, o un barattolo di ceci già pronti
- Aglio
- Olio
- Rosmarino

PROCEDIMENTO:

- Dopo aver tenuto in ammollo i ceci per una notte, cuoceteli in pentola a pressione per una quindicina di minuti o in modo tradizionale per circa un'oretta. Se userete i ceci precotti, saltate questo passaggio. Io di solito ne cuocio in abbondanza così da poterli congelare in piccole porzioni che scongelo poi al momento del bisogno.
- In una pentola abbastanza capiente fate scaldare un po' di olio con uno spicchio di aglio e del rosmarino. Quando inizia a soffriggere, rovesciateci i ceci e fate insaporire per circa 5 minuti.
- Trascorsi 5 minuti, copri i ceci con abbondante acqua, salala e versa la pasta.
- Fai cuocere come faresti cuocere di solito la pasta, mescolando di tanto in tanto.
- L'acqua di cottura assorbirà il sapore dei ceci e diventerà un buonissimo brodo con cui accompagnare la pasta.
- Una volta cotta la pasta, servi in piatti fondi decorando con un po' di rosmarino (che io ovviamente avevo finito!) e con un filo d'olio a crudo. A piacere, insaporisci con del formaggio grana.

Se la ricetta ti è piaciuta, vieni a lasciarmi un commento sul blog, ne sarò felicissima!

The baG girl
www.thebaggirl.it

