

# Vellutata di ceci con stracciatella



Oggi vi proponiamo una vellutata di ceci con stracciatella, un antipasto velocissimo da preparare. Pochi ingredienti ed ecco che in pochi minuti potete creare un delizioso fingerfood per stupire i vostri ospiti.

L'idea è nata come svuotafriigo, per consumare dei ceci precedentemente lessati e un ultimo cucchiaino di stracciatella fresca.

**Ingredienti per 2 persone**

250 di ceci lessi

2 cucchiaini di stracciatella

Per preparare la vellutata, se i ceci sono già stati lessati è sufficiente ridurli in crema con l'aiuto di un passaverdure. Non utilizzare il minipimmer, altrimenti rimarranno anche tutte le bucce e la crema risulterà più compatta e pesante.

Scaldare la crema in un pentolino con un filo di olio e sale.

Cuocere per qualche minuto, giusto il tempo di insaporirla.

Trasferire la crema in piccoli bicchierini e versare sopra un cucchiaino di stracciatella. Un po' di pepe e il vostro piatto è pronto.

L'abbinamento dei sapori è molto buono, ottima anche l'idea della crema calda e della stracciatella fredda.

Per una serata tutta bicchierini, provate anche [vellutata di zucca](#) o la [crema di carciofi con stracchino](#).

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)