

Pasta e ceci



Oggi vi proponiamo un primo piatto fatto con ingredienti semplici, una pasta e ceci, invitante e cremosa. Ottima da gustare al momento o da portare a lavoro in giorno successivo.

Ingredienti per 2 persone

450 g di ceci cotti
250 g di pomodorini
250 g di mezze maniche
rosmarino
olio
sale

Per prima cosa mettere ammollo i ceci almeno 12 ore e lessarli in abbondante acqua. In alternativa potete utilizzare i ceci in scatola già cotti.

Lavare i pomodorini e tagliarli a spicchi, farli saltare in padella con un filo di olio per qualche minuto. Aggiungere i ceci con un po' di acqua di cottura e il rosmarino. Far cuocere per circa 15 minuti.



Quando i ceci iniziano ad ammorbidirsi schiacciarne una parte con una forchetta in modo da formare una crema, aggiustare di sale e lasciar cuocere ancora qualche minuto.



Cuocere la pasta e scolarla molto al dente, conservando mezzo bicchiere di acqua di cottura.

Saltare la pasta con i ceci, aggiungendo se necessario l'acqua tenuta da parte.

Impiattare e servire con un filo di olio a crudo

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi le altre ricette del Pranzo a Lavoro](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)