



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Passata di ceci con frutti di mare e crostini



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

1 ora più una notte d'ammollo per i ceci Tempo

Attrezzatura : **tegame, mixer, padella, piatto fondo, colino o un fazzoletto**

Ingredienti

- 1 kg di frutti di mare misti (vongole, telline, fasolari, cozze, tartufi...)
- 100 g di ceci secchi
- Crostini di pane tostato
- 8/10 Pomodorini
- Un ciuffetto di prezzemolo
- Olio extravergine d'oliva
- Sale

Preparazione Passata di ceci con frutti di mare e crostini

Passo 1.

Mettete in ammollo i ceci la sera prima della preparazione della ricetta.

Passo 2.

Lessate i ceci in un tegame e a metà cottura aggiungete sale ed olio.

Passo 3.

Quando i ceci saranno pronti , passateli al mixer.

Passo 4.

Mettete i frutti di mare in una padella per qualche minuto in modo che si aprano, una volta aperti scolateli dal sughetto che avranno rilasciato, filtrate il sughetto con un colino a malie sottilissime, oppure facendolo filtrare tramite un fazzoletto, in modo da eliminare la sabbia che era contenuta nei frutti di mare.

Passo 5.

Rimettete il sughetto filtrato nella padella aggiungete i pomodorini e fate cuocere qualche minuto, aggiungete poi i frutti di mare sgusciate e cuocete qualche altro minuto i frutti di mare.

Passo 6.

Sistemate su un piatto da portata fondo il pane tostato, versatevi sopra la passata di ceci e poi i frutti di mare, aggiungete il sughetto rimasto.

Passo 7.

Servite il piatto caldo, con una spruzzata di prezzemolo tritato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)