



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

Pasta e ceci



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

3 ore e mezza + una notte per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **due pentole**

Ingredienti

- 200 gr di fettuccine
- 200 gr di ceci
- salsa di pomodoro
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- rosmarino
- sale
- pepe

Preparazione Pasta e ceci

Passo 1.

Mettete in ammollo i ceci per una notte in acqua abbondante.

Passo 2.

Fate soffriggere l'aglio in olio, quindi aggiungete i ceci.

Passo 3.

Unite quindi rosmarino, sale, pepe e un po' d'acqua.

Passo 4.

Fate cuocere per almeno 3 ore.

Passo 5.

A parte preparate un soffritto con l'aglio.

Passo 6.

Aggiungete la salsa di pomodoro ed un pizzico di sale.

Passo 7.

Unite i ceci e la pasta rotta a pezzetti, fate cuocere finchè la pasta non è ben cotta.

Note

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