

Quadrucci con i ceci

Ingredienti

(x 4 persone)

200g di CECI

5/6 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva

1 spicchio d'aglio

1 rametto di rosmarino

8/10 cucchiaini di passata di pomodoro

Sale e pepe

160 g di QUADRUCCI

Parmigiano grattugiato

Preparazione

Sciacquare i CECI ed ammollarli in acqua tiepida con un cucchiaino di bicarbonato (facoltativo) per 12 ore. Passare i ceci sotto l'acqua corrente poi bollirli nella pentola a pressione per 15 - 20 minuti. In una casseruola far soffriggere l'olio con uno spicchio d'aglio e un rametto di rosmarino, aggiungere il pomodoro, il sale e il pepe; dopo qualche minuto unire i ceci privi dell'acqua di cottura, mescolare ed aggiungere acqua calda fino a coprirli. Lasciarli cuocere per circa mezz'ora o comunque fino a quando il sughetto non si sarà rappreso. Frullare parte dei ceci con un frullatore ad immersione e riunirli agli altri. Unire i QUADRUCCI e un po' di acqua calda se necessario, cuocere per qualche minuto. Accompagnare la preparazione con parmigiano grattugiato.

