

# Vellutata di ceci neri

## Ingredienti

(x 4 persone)

300 grammi di CECI NERI

5/6 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva

1 spicchio d'aglio

1 rametto di rosmarino

Passata di pomodoro

Sale e pepe

## Preparazione

Sciacquare i CECI ed ammollarli in acqua tiepida con un cucchiaino di bicarbonato (facoltativo) per 24 ore sostituendo l'acqua a metà ammollo poi bollirli nella pentola a pressione per circa 30 minuti.

In una casseruola far soffriggere lo spicchio d'aglio e il rametto di rosmarino con tre cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva poi unire 5/6 cucchiaini di passata di pomodoro, il sale e il pepe. Dopo qualche minuto aggiungere i ceci ben scolati, farli insaporire e coprirli con acqua bollente. Proseguire la cottura per circa 1 ora mescolando di tanto in tanto ed aggiungendo acqua calda se necessario.

Macinare i ceci con un passaverdure. Aggiungere il restante olio e servire la vellutata con pane tostato a cubetti e parmigiano grattugiato.

