



# Pasta e ceci

5 Dicembre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
10 MIN



TEMPO DI COTTURA  
25 MIN



CALORIE  
570K

NOTE

## INGREDIENTI

200 g di Ditalini lisci

800 g di Ceci cotti

1 Carota

1 costa di Sedano

1 Cipolla dorata

2 spicchi di Aglio

1 l di Brodo vegetale

Salvia fresca

Rosmarino fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per condire)

Sale

Pepe

## Preparazione

- Mondate carota, sedano, cipolla e aglio e tritateli in modo grossolano.
- Ponete il trito in un tegame con un filo di olio e fatelo appassire a fuoco basso per 4-5 minuti, unendo poco brodo se necessario.
- Versate il brodo nel tegame, poi unite i ceci (se sono di scatola, scolateli e sciacquateli), qualche foglia di salvia, un rametto di rosmarino e spolverizzate con pepe appena macinato. Portate a ebollizione e cuocete per circa 10 minuti a fuoco medio, poi regolate di sale.
- Aggiungete la pasta e cuocetela per 8-10 minuti, poi distribuite la pietanza nelle fondine occorrenti, condite con un filo di olio e servite subito.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Se usate i ceci secchi, per 4 persone lasciatene 300 g in ammollo in acqua fredda per 24 ore, cambiando l'acqua un paio di volte; poi scolateli, sciacquateli e versateli in una pentola con 2 litri di acqua, 2 spicchi di aglio e un rametto di rosmarino. Fate cuocere a fiamma bassa e con il coperchio per circa 3 ore, salando dopo 2 ore circa; se l'acqua si riduce aggiungete altra acqua, che deve essere rigorosamente bollente. Per rendere più veloce la cottura potete cuocere i ceci in pentola a pressione: in questo caso basterà 1 litro di acqua e la cottura sarà di circa un'ora e mezza. Quando aggiungete i ceci agli odori, versate anche la loro acqua di cottura al posto del brodo e, se non è sufficiente, aggiungete dell'acqua.