



# Ceci e spinaci alla sivigliana

31 Gennaio 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MIN



TEMPO DI COTTURA  
25 MIN



CALORIE  
410K

NOTE

## INGREDIENTI

400 g di Ceci cotti

600 g di Spinaci freschi

2 Uova

60 g di Pane raffermo a fette

2 cucchiaini di Aceto

2 spicchi di Aglio

1 cucchiaino di Semi di cumino

1 Peperoncino rosso piccante

1 cucchiaio di Paprika dolce

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per soffriggere)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per sciogliere la paprika)

Sale

## Preparazione

- Mondate e lavate gli spinaci, cambiando l'acqua varie volte. Dopo l'ultimo risciacquo senza scolarli eccessivamente trasferiteli in una pentola capiente, unite un pizzico di sale e cuoceteli a fiamma media per 5-6 minuti. Scolateli, aspettate che si siano intiepiditi, quindi strizzateli e tritateli.
- Scolate i ceci e sciacquateli, se sono di scatola, quindi metteteli da parte.
- Fate soffriggere l'aglio sbucciato in un tegame di coccio capiente, a fuoco molto basso per 2-3 minuti: giratelo spesso per non farlo bruciare. Toglietelo e tenetelo da parte.
- Nello stesso tegame fate dorare le fettine di pane pochi minuti per lato, a fuoco medio. Togliete anche queste e lasciatele intiepidire.
- Ponete nel mixer aglio e pane preparati, l'aceto, il peperoncino, i semi di cumino, un pizzico di sale e poca acqua, sufficiente a tritare finemente tutti gli ingredienti. Otterrete una sorta di pesto che viene chiamato 'majado' all'andalusa.
- Versate la paprika nel tegame utilizzato in precedenza, che dovrà essere solo tiepido, unite un altro po' di olio e mescolate. Aggiungete il pesto preparato, i ceci e gli spinaci e rimettete sul fuoco basso. Lasciate cuocere per 10 minuti e aggiungete ogni tanto poca acqua calda, in modo da ottenere una consistenza cremosa, ma non eccessivamente liquida; a metà cottura regolate di sale.
- Nel frattempo lessate le uova per 8 minuti a partire dall'ebollizione; lasciatele intiepidire, sbucciatele e tagliatele a spicchi.
- Servite i vostri ceci e spinaci caldi, dopo avervi distribuito sopra gli spicchi delle uova sode.

Carla Marchetti