

SECONDI PIATTI

Ceci con salsiccia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CECI cotti - 250 gr

SALSICCIA DI MAIALE 400 gr

PASSATA DI POMODORO 100 gr

CIPOLLE ½

CAROTE 1

SEDANO 1 costa

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Se cercate un'idea saporita per una cena invernale o semplicemente avete voglia di fare un gran piatto di spessore dal carattere rustico e deciso, provate i ceci con salsiccia. Magari anzi vi sono avanzati dei ceci e volete dargli nuova vita? Fateli con le salsicce!! Delizioso e ricco questo piatto, perfetto per le temperature autunnali... Non vi sono avanzati i ceci? Cuoceteli apposta, ne vale proprio la pena. Un mix davvero unico e se amate questo genere di piatti provate anche la [zuppa di zucca e lenticchie](#), buonissima!

PREPARAZIONE

1 Tritate le verdure e soffriggetele in una casseruola con l'olio.

Unite la passata di pomodoro, insaporite di sale e pepe e lasciate cuocere il tutto per 10 minuti a fiamma dolce.



2 A questo punto, aggiungete i ceci, scolati dalla loro acqua di cottura, continuate a cuocere per altri 5 minuti.



- 3 Aggiungete le salsicce, precedentemente bucate e continuate a cuocere per altri 20 minuti.



- 4 Servite il piatto di ceci con salsiccia ben caldo.

CONSIGLIO

Al posto dei ceci potrei usare i fagioli?

Sì sono ottimi sia i bianchi che i rossi.

Adoro i ceci cos'altro potrei fare?

Prova la [zuppa di ceci andalusa](#), buonissima!