

ANTIPASTI E SNACK

Ceci croccanti speziati

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **135 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 24 ORE AMMOLLO



INGREDIENTI

CECI 100 gr

CURRY 1 cucchiaino da tavola

PAPRIKA DOLCE ½ cucchiaini da tavola

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE in
polvere - 1 cucchiaino da tè

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mettere i ceci in una terrina di acqua e lasciarli in ammollo per 24 ore oppure usare quelli già cotti in scatola.

Scolarli e farli bollire in abbondante acqua per circa due ore o fino a quando saranno diventati morbidi, salare 10 minuti prima del termine della cottura.

Scaldare una padella antiaderente, aggiungere i ceci ben scolati e farli saltare a fiamma alta per circa 10 minuti o fino a quando non cominciano a diventare croccanti.
Unire il curry, la paprika e il peperoncino e farli tostare per altri 3-4 minuti circa.
Servire i ceci caldi.