

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Cicerchie alla pizzaiola

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

1 kg di cicerchie  
sale ed aglio q.b.  
100 g di capperi  
peperoni  
prezzemolo  
peperoncino  
olio extravergine d'oliva.

## PREPARAZIONE

**1** Si fanno cuocere le cicerchie ammollate in una pignatta di coccio con acqua, sale e aglio. Separatamente si prepara un trito di aglio, capperi, peperoni all' aceto, prezzemolo e peperoncino da soffriggere in olio extravergine d' oliva. Quindi aggiungere filetti di pomodoro e far cuocere tutto.

A cottura ultimata della pizzaiola, la si versa nella pignatta di coccio e la si fa bollire per 5 minuti con il brodo di cottura delle cicerchie. Indi servire in ciotole di terracotta con una spolverata di prezzemolo tritato.