

PRIMI PIATTI

# Orecchiette con ceci, indivia e speck

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

180 g di orecchiette  
50 g di speck  
120 g di ceci lessati  
un cespo di indivia belga  
1 scalogno  
rosmarino  
alloro  
salvia  
pecorino grattugiato  
olio extravergine di oliva  
sale  
pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Tritare lo scalogno con abbondante rosmarino e salvia e fare a cubetti lo speck.

Insaporire il tutto in una padella con 2 cucchiari d'olio, poi aggiungere la foglia di alloro e far andare ancora per 2 minuti.



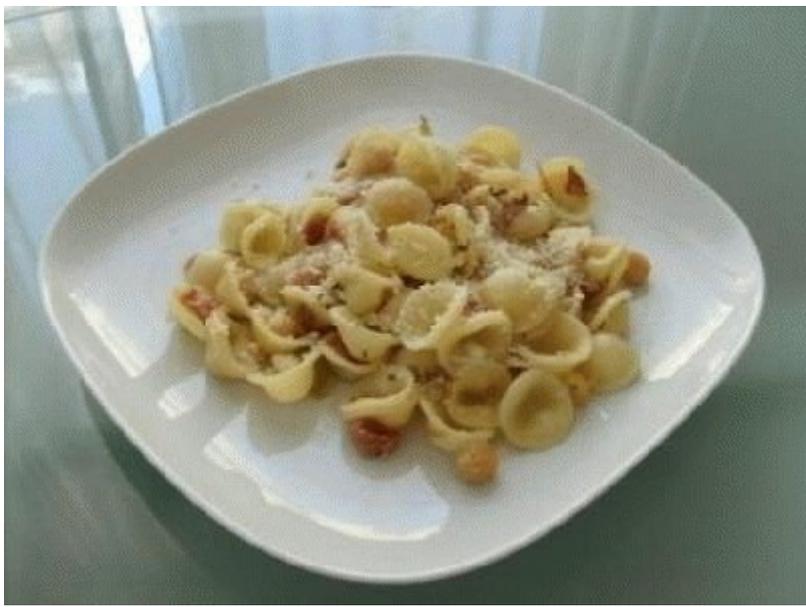
**2** Aggiungere la belga lavata e tagliata a filetti. Aggiustare di sale e pepe, coprire e cuocere per 10 minuti a fiamma dolce.



- 3 Aggiungere i ceci ben scolati dal loro liquido e proseguire ancora per 5 minuti la cottura, sempre a padella coperta.



- 4 Una volta scolate le orecchiette, mescolarle per bene in padella, aggiungendo poca acqua di cottura. Impiattare e servire con del pecorino grattugiato.



Per 2 persone.

NOTE