

PRIMI PIATTI

Pasta mista con ceci e gamberetti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

2 confezioni di ceci già cotti
500 g di gamberetti sgusciati
400 g di pasta mista
2 rametti di rosmarino
4 spicchi d'aglio
1 l di brodo vegetale
1 bicchiere di vino bianco secco
poco olio d'oliva
poco prezzemolo
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola fate scaldare l'olio con i rametti di rosmarino e 2 spicchi d'aglio.

Versatevi i ceci e 2 d'acqua.

Fate cuocere a fuoco basso con il coperchio finchè i ceci non diventano molto morbidi (circa 20 minuti).

In una padella antiaderente fate soffriggere 2 spicchio d'aglio e versatevi i gamberetti sgusciati, alzate la fiamma, versate il vino bianco e fate sfumare, spolverate di pepe, prezzemolo tritato e spegnete la fiamma.

Prendete $\frac{1}{4}$ circa dei ceci, frullare con il mixer ad immersione e riversate la crema ottenuta nuovamente nella casseruola dei ceci.

Versate la pasta mista nella casseruola con i ceci e proseguite la cottura aggiungendo di volta in volta un mestolo di brodo vegetale fino ad arrivare a cottura.

Terminate la cottura quando la pasta è molto al dente, versate i gamberetti ed il fondo di cottura della padella dove li avete scottati e lasciate riposare per circa 10 minuti.

