

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Ragù di ceci e melanzane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

3 melanzane  
1 scatole di ceci lessati  
6 pomodorini  
abbondante zenzero in polvere  
una manciata di pinoli  
un mazzetto di basilico  
3 cucchiai di olio extravergine di oliva  
sale  
pepe e sale di Guerande alle erbe.

### PREPARAZIONE

**1** Lavate tutte le verdure e tagliare a cubetti la melanzana.



**2** Tagliare in quarti i pomodorini. Scolate e sciacquate i ceci.

In una padella fate scaldare l'olio aggiungete le melanzane e fatele saltare per 5 minuti, aggiungete i pomodori e dopo 4 minuti aggiungete i ceci, mescolare bene.



**3** Fate cuocere per 10 minuti circa.

Nel frattempo fate tostare i pinoli in un padellino e aggiungeteli al preparato insieme al basilico spezzettato, aggiustare di sale e pepe, aggiungete abbondante zenzero in polvere, mescolate bene.

Servite con un filo d'olio a crudo ed un pizzico di sale di Guerande alle erbe.

