

PRIMI PIATTI

Pasta e ceci con la 'nduja

di: *Cookaround*



Amate i piatti rustici e interessanti? Ecco allora non perdetevi questa ricetta che andiamo a proporvi! La **pasta e ceci con la 'nduja** è un primo molto particolare, buono e rustico, perfetto per chi vuole portare a tavola una pietanza dal gusto favoloso! 'Nduja...il più famoso insaccato di origini calabresi. La 'nduja è un salume dal colore rosso intenso, dovuto dalla presenza del peperoncino, è un salame dalla consistenza morbida, talmente morbido da potere essere spalmato, piccantissimo. Negli ultimi anni la 'nduja è diventato una delle pietanze più gradite e apprezzate, anche dagli chef inglesi e americani, in quanto "Sta' bene con tutto". Noi oggi l'utilizzeremo con l'aggiunta di ceci come condimento per la pasta...pasta e ceci con la 'nduja. Di certo sarà gradito a parenti e amici, magari durante una cena invernale, perché il fuoco che scalda sarà decisamente tanto! La sua realizzazione

è davvero semplice, ma il risultato assolutamente non banale... scommettiamo diverrà un vostro asso nella manica? Se amate questo salume in maniera particolare provate anche un'altra ricetta: [gnocchi pomodorini](#) e 'nduja!

INGREDIENTI

PASTA corta a piacere - 400 gr

NDUJA 100 gr

CECI cotti - 400 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la pasta e ceci con l'nduja per prima cosa: mettete un giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola, prendete delle fette di 'nduja e tagliatele a pezzi; aggiungete la 'nduja nella casseruola con l'olio, accendete il fuoco e lasciate sciogliere a fuoco basso quest'ultima.



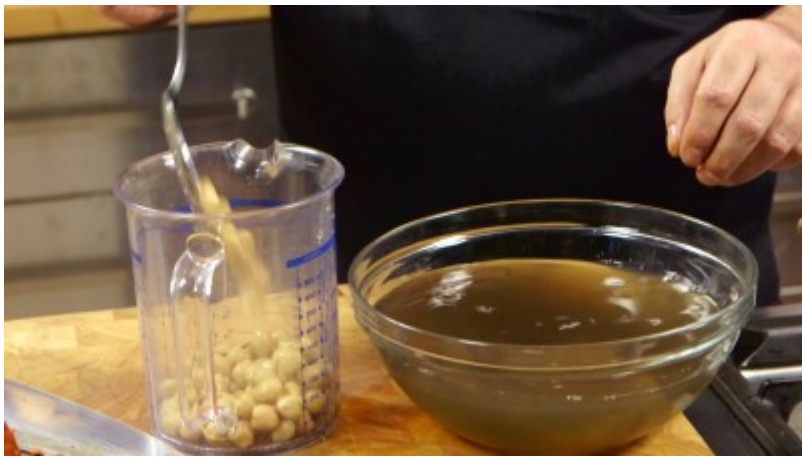


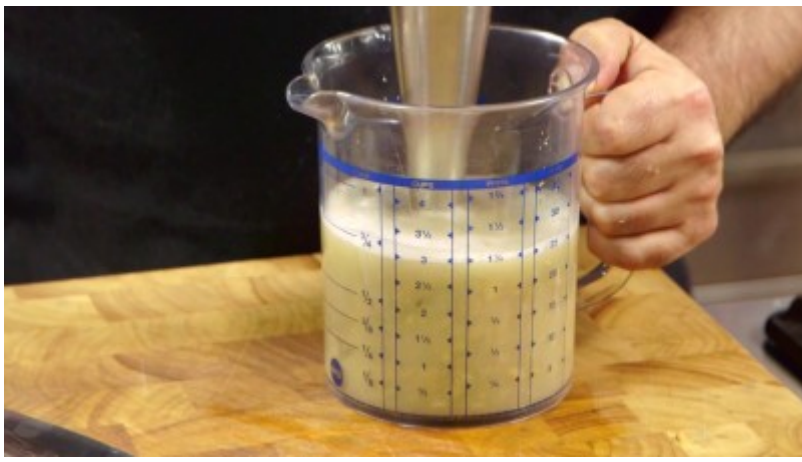
2 Mentre la 'nduja si stà lentamente sciogliendo, aggiungete nella casseruola insieme ad essa, anche una porzione di ceci interi, già cotti.





3 A questo punto, prendete il resto dei ceci avanzati, versateli nel recipiente del frullatore ad immersione, aggiungete il brodo di cottura degli stessi e frullateli.





- 4 Appena la 'nduja si sarà sciolta, aggiungete nella casseruola i ceci frullati con il loro brodo di cottura, coprite e lasciate scaldare.





5 E' arrivato il momento di aggiungere e cuocere la pasta. Questa operazione la potete fare in due modi: aggiungendo la pasta direttamente nella casseruola con il condimento portandola a cottura, oppure come faremo in questo caso, per una cottura più veloce, in modo tale da accelerare i tempi; portate a bollore in una capace pentola dell'acqua, salatela e tuffateci la pasta e lessatela per circa 2-3 minuti dalla ripresa del bollore.



6 Trascorsi i 2-3 minuti di cottura, scolatela direttamente nella casseruola con il condimento, aggiungete anche un pò di acqua di cottura della pasta per terminare la cottura. A vostro piacere la quantità di acqua da aggiungere, secondo il gusto di come la

preferite, più asciutta o brodosa.



- 7 Coprite nuovamente e continuate la cottura per altri 3-4 minuti. La pasta e ceci con la 'nduja è pronta, spegnete il fuoco, lasciate riposare per almeno 5-10 minuti e servite.





CONSIGLIO