

PRIMI PIATTI

Cavatelli ceci e cozze

di: *giusym*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I **cavatelli ceci e cozze** sono ottimi e molto semplici da fare. Abbinare un legume a un frutto di mare è una pratica non molto usuale ma credeteci, il risultato finale è davvero sorprendente. La dolcezza dei ceci infatti si sposa in maniera perfetta con la sapidità delle cozze e insieme danno vita a un piatto davvero incredibile.

La ricetta che andiamo a proporvi sorprenderà anche chi in genere non ama le sorprese in quanto i ceci creano una crema fantastica che rende il tutto ancora più speciale!

Buono, semplice e saporito questo piatto con i ceci e le cozze conquisterà anche i palati più difficili! Se

volete rendere il piatto cremoso schiacciate o frullate una parte di ceci, il risultato sarà memorabile. Questo primo con le cozze e i ceci è davvero super!

Provate questa ricetta e vedrete che successo sulle vostre tavole.

Se amate poi molto i legumi ecco per voi altre **ricette con i ceci**, anche queste assolutamente da provare:

[ceci in umido](#)

[minestra con i ceci](#)

[ceci tostati](#)

INGREDIENTI

CAVATELLI 400 gr

CECI PRECOTTI 350 gr

COZZE 800 gr

PASSATA DI POMODORO 500 gr

SPICCHI DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 mazzetto

BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

PREPARAZIONE

1

Quando volete realizzare la ricetta dei cavatelli ceci e cozze, per prima cosa fate aprire i frutti di mare con olio, 1 spicchio di aglio e gambi di prezzemolo.



2 Quando saranno tutte aperte, filtrate l'acqua di cottura e sgusciate le cozze lasciando

qualcuna per decorare il piatto.





- 3** In una altra padella fate insaporire l'olio con lo spicchio di aglio rimasto unire la passata di pomodoro aggiungete i ceci e basilico a piacere, ammorbidite con un mestolo di acqua di cottura delle cozze.







4 Lessate a questo punto la pasta al dente in acqua salata.

Rimuovete l'aglio e regolate di sale se necessario. Trasferite la pasta in padella con la salsa unite le cozze sgusciate, e ancora acqua di cottura delle cozze se necessario.

Saltate la pasta e condite con il prezzemolo tritato.





