

PRIMI PIATTI

Cavatelli con la cicerchia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Basilicata*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *80 min* COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

CAVATELLI freschi - 400 gr
CICERCHIE 300 gr
CIPOLLE 1
ALLORO 1 foglia
POMODORI CILIEGINI maturi - 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



2 Mettete a bagno la sera prima la cicerchia per cuocerla il giorno dopo in acqua salata.



3 In un tegame soffriggete la cipolla, aggiungete i pomodori a pezzetti e l'alloro. Cuocete per 15 minuti. Scolate la cicerchia tenendo da parte un bicchiere di acqua di cottura. Versate la cicerchia nel soffritto, allungate con il bicchiere d'acqua di cottura e cuocete per 5 minuti circa.



4 Nel frattempo lessate i cavatelli, scolateli ed uniteli al soffritto con le cicerchie.