

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Ceci al cacciucco

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CECI lessati - 800 gr
POLPA DI POMODORO PRONTA 400 gr
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Fate imbiondire in una pentola di coccio l'aglio ed il peperoncino.

Versate la polpa di pomodoro e lasciate insaporire per poco tempo.



2 Aggiungete i ceci con poca della loro acqua di cottura, fate sobbollire e poi lasciate cuocere a fuoco basso per 30 minuti.





3 Salate e pepate adeguatamente, guarnite con una manciata di prezzemolo.