

SECONDI PIATTI

# Ceci con salsiccia

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **35 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

CECI cotti - 250 gr  
SALSICCIA DI MAIALE 400 gr  
PASSATA DI POMODORO 100 gr  
CIPOLLE ½  
CAROTE 1  
SEDANO 1 costa  
SALE  
PEPE NERO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Se cercate un'idea saporita per una cena invernale o semplicemente avete voglia di fare un gran piatto di spessore dal carattere rustico e deciso, provate i ceci con salsiccia. Magari anzi vi sono avanzati dei ceci e volete dargli nuova vita? Fateli con le salsicce!! Delizioso e ricco questo piatto, perfetto per le temperature autunnali... Non vi sono avanzati i ceci? Cuoceteli apposta, ne vale proprio la pena. Un mix davvero unico e se amate questo genere di piatti provate anche la [zuppa di zucca e lenticchie](#), buonissima!

# PREPARAZIONE

**1** Tritate le verdure e soffriggetele in una casseruola con l'olio.

Unite la passata di pomodoro, insaporite di sale e pepe e lasciate cuocere il tutto per 10 minuti a fiamma dolce.



**2** A questo punto, aggiungete i ceci, scolati dalla loro acqua di cottura, continuate a cuocere per altri 5 minuti.



- 3 Aggiungete le salsicce, precedentemente bucate e continuate a cuocere per altri 20 minuti.



- 4 Servite il piatto di ceci con salsiccia ben caldo.

CONSIGLIO