

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Ceci in salsa

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *90 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

CECI secchi - 200 gr

PANCETTA (TESA) 30 gr

MOLLICA DI PANE 20 gr

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE ½

FARINA 1 cucchiaio da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

1 Mettete i ceci in ammollo per 12 ore.

Scolate i ceci e cuoceteli in una casseruola con l'acqua fredda per un'ora e mezza, salateli solo a fine cottura.

In una padella con l'olio, rosolate il peperoncino, poi unitevi la mollica di pane a impregnarsi d'olio.



2 In un mortaio pestate lo spicchio d'aglio e il pane imbevuto di olio, fino a che non avrete ottenuto una purea granulosa.



3 Nella stessa padella soffriggete la pancetta tagliata a cubetti, lasciatela dorare, poi aggiungete il pesto ottenuto con il pane e il cucchiaio di farina.



- 4 Aggiungete subito dopo un mestolo d'acqua di cottura dei ceci, mescolate con un cucchiaio di legno affinché non si creino grumi.



5 Insaporite di sale, aggiungete i ceci e lasciate insaporire per 5 minuti.



6 Servite i ceci con un filo d'olio a crudo.