

ZUPPE E MINESTRE

Pasta e ceci di @nn@

di: @nn@

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

240 g di ceci lessati
2 cucchiaini di farina di ceci
80 g di pastina
¼ di cipolla
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
1 foglia di salvia
1 misurino di dado granulare
1 cucchiaino raso di concentrato di pomodoro
olio
800 ml d'acqua.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Tritare gli aromi e farli soffriggere in un po' d'olio, poi unire i ceci e far insaporire.



3 Aggiungere la farina di ceci lasciandola tostare un po'.



4 Mescolare mentre si aggiunge poco alla volta l'acqua.



5 Unire il dado e il concentrato e, quando il brodo comincia a bollire, versare la pasta.



6 Servire con un giro d'olio d'oliva.

