

Alessandro Borghese Kitchen Sound: la pasta e ceci dei soliti ignoti

borghese-4-d7e3beb1

PASTA E CECI

TRATTO DA: I SOLITI IGNOTI

(Costo € - Tempo 25' - Difficoltà #)

Ingredienti per 4 persone:

500g ceci già ammollati nell'acqua per 12 ore

1 cipolla bianca grossa

1 spicchio d'aglio

50g speck a cubetti

400g pasta mista

Erbe (timo, rosmarino) q.b.

1 peperoncino

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale e pepe q.b.

Preparazione:

In un tegame soffriggi la cipolla tritata con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio in camicia.

Insaporisci con foglie di timo, rosmarino e speck a cubetti.

Aggiungere al soffritto i ceci con la loro acqua, e aumentando la fiamma, porta a bollore.

Aggiusta di sale e pepe.

Riempi un pentolino con dell'acqua calda e mettila sul fuoco.

Cala la pasta nel composto di ceci e falla cuocere, "risottandola". Proseguì la cottura lentamente riboccando con acqua bollente.

Impiatta la pasta e ceci con una grattata di pepe, 1 peperoncino tagliato e foglie di erbe fresche.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno.