PASTA E CECI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di ceci,
- 250 g di pomodori pelati,
- 150 g di pasta tipo tagliatelle all'uovo,
- formaggio grattugiato,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 rametto di rosmarino,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lasciate i ceci a bagno in abbondante acqua tiepida per un'intera notte.
Scolateli, metteteli in una pentola con circa due litri d'acqua salata, portate a ebollizione e cuocete coperto, a fuoco basso, per circa 3 ore.
A metà cottura toglietene tre mestoli, frullateli e poi versate di nuovo nella pentola.
In un tegame insaporite un po' d'olio, l'aglio schiacciato e il rosmarino, quindi aggiungete i pomodori.
Dopo 10 minuti spegnete, eliminate l'aglio e versate questa salsa nella pentola dei ceci.
Mescolate e regolate, se necessario, il sale.
Spezzettate le tagliatelle e cuocetele insieme ai ceci.
A cottura ultimata versate nella zuppiera, conditela con un cucchiaio d'olio, il formaggio grattugiato e il pepe.