# MINESTRA DI PASTA E CECI

Ingredienti:

- 300 g. di pasta (anellini, conchiglie o lasagne),
- 200 g. di ceci,
- pepe,
- sale,
- un mazzetto di odori.

Mettete a bagno i ceci in acqua tiepida per tutta la notte, come al solito, e poi fateli lessare in acqua salata.
Li passerete al setaccio aiutandovi con l'acqua in cui hanno cotto, e preparerete intanto in una casseruola un soffritto di tutti gli odori.
Mettetevi anche un rametto di rosmarino che poi toglierete.
Aggiungete la purea di ceci, allungandola sempre con l'acqua di cottura, in modo da avere la quantià di minestra necessaria.
Quando bolle gettatevi la pasta e condite con sale e pepe.