FUSILLI E CECI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fusilli,
- un barattolo di ceci o 300 g di ceci secchi da ammollare e lessare,
- sale,
- 3 foglie di salvia,
- un rametto di rosmarino,
- 2 spicchi d'aglio,
- quattro cucchiai di olio,
- 50 g di pancetta affumicata,
- un salsicciotto,
- pepe,
- un cucchiaio di salsa di pomodoro,
- abbondante parmigiano grattugiato.

Se pensate di adoperare dei ceci secchi, dovrete lasciarli a bagno per una notte intera, in una terrina con acqua tiepida.
Scolateli dall'acqua di ammollo e poneteli al fuoco con altra acqua tiepida, una presa di sale, una foglia di salvia e un pezzetto di rami di rosmarino.
Lessateli al dente, in quanto andranno ancora cotti con il soffritto, come indichiamo di seguito.
Ponete in un tegame abbastanza grande un trito finissimo di aglio, rosmarino e salvia; unite l'olio, la pancetta tritata e il salsicciotto, privato della sua pelle e sminuzzato.
Fate rosolare il tutto, salate e pepate.
Quando vedrete che il soffritto è pronto, aggiungete la salsa di pomodoro, diluita con un poco di acqua o di brodo di dadi, ed infine i ceci, scolati dalla loro acqua di cottura (che terrete da parte).
Coprite il tegame e lasciate cuocere, a fuoco lento, per 10 minuti.
Se nel frattempo i ceci dovessero asciugarsi troppo, aggiungete un poco del loro brodo di cottura o, se avete adoperato ceci in barattolo, dell'acqua semplice.
Intanto lessate i fusilli in abbondante acqua salata, scolateli, poneteli nella zuppiera di servizio e ricopriteli con i ceci, rimescolando bene per amalgamare.
Cospargete di parmigiano grattugiato e servite subito, ben caldo.
Questo primo piatto è adatto alla stagione invernale per le sue molte calorie.