

MINESTRA AL ROSMARINO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di ceci,
- 2 acciughe sotto sale,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 rametti di rosmarino,
- 10 cl di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- 300 g di pasta tipo lasagne all'uovo.

Dopo l'ammollo, scolare i ceci e cuocerli 2 ore in acqua leggermente salata ed aromatizzata con una cima di rosmarino e con uno spicchio di aglio schiacciato.

Soffriggere con l'olio il resto del rosmarino e l'altro spicchio di aglio che va poi tolto.

Aggiungere le acciughe a filetti e ridurle in poltiglia.

Unire il tutto ai ceci.

Cuocere nella minestra le lasagne.

Completare con pepe macinato.