PENNE CON I CECI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di ceci,
- 400 g di pasta tipo penne,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 4 spicchi di aglio schiacciato,
- 1 peperoncino rosso piccante,
- 1 manciata di prezzemolo tritato,
- 30 cl di passato di pomodoro.

Mettere a bagno i ceci la sera precedente con una puntina di bicarbonato, al mattino sciacquarli e lessarli con un pizzico di sale.

Mettere l'olio in un tegame, aggiungere l'aglio schiacciato e il peperoncino.

Farli leggermente insaporire (attenti a non far bruciare tutto!).

Unire il pomodoro e farlo bollire per una decina di minuti, unire i ceci già lessati.

Far bollire per un ulteriore quarto d'ora e aggiungere alla pasta già cotta, preferibilmente penne o pasta corta.

Far saltare la pasta, e, a fuoco spento, aggiungere il prezzemolo.