

ZUPPA DI CECI 3

Ingredienti per 4 persone:

- ceci,
- pasta tipo qualsiasi,
- pancetta affumicata,
- rosmarino,
- 2 dadi,
- olio d'oliva,
- pepe.

Mettete a mollo i ceci almeno 12 ore prima.

Tagliate la pancetta a dadini, mettetela in pentola a pressione insieme ai ceci e l'acqua, 3 parti di acqua per una di ceci. Metteteci anche mezzo dado a testa e un po' di rosmarino.

Fate bollire a pressione per 20 minuti da quando fischia.

Aprite la pentola, aggiungere la pasta e fate bollire di nuovo a pentola scoperta finché la pasta è cotta.

Servire e condire con olio e pepe.