

INSALATA DI CECI E COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di ceci,
- 1 kg di cozze,
- 100 g di olive nere,
- 2 cipolle,
- 3 cucchiaini di olio,
- 1 cucchiaio di aceto bianco,
- prezzemolo.

Lessare i ceci messi a bagno la sera prima in abbondante acqua salata.
Far aprire le cozze precedentemente pulite su fuoco vivo e sgusciarle.
Tritare le cipolle e il prezzemolo e unirvi olio, aceto, sale e pepe.
Condire con questa salsa i ceci e le cozze e guarnire con le olive.