

CORDONI

pesce e ceci



RICETTA ITALIA



autrice

Concettina Di Lodovico

INGREDIENTI PER 3 PERSONE



preparazione
60 minuti



difficoltà
bassa



Stagionalità
4 stagioni

1 busta **Cordoni di frate**
150g **olio e.v.o.**
500g **gamberetti sgusciati, calamari, cozze**
500g **ceci**
N.4 spicchi **aglio**
N.7 **pomodori pachino**
N.2 cucchiaini **peperoncino dolce trito**
N.2 cucchiaini **peperoncino piccante trito**
qb **prezzemolo, alloro, rosmarino**

PREPARAZIONE DELLA SALSA DI CECI

- ✓ Mettere ad insaporire i **ceci**, facendoli bollire a fuoco lento per circa **30 minuti** con un po d'acqua, **rosmarino, alloro, 2 pomodorini**, un filo di **olio e.v.o.** e **sale** qb
- ✓ Lasciare metà dei **ceci** interi e l'altra metà frullarli fino ad ottenere una salsa cremosa

PREPARAZIONE DELLA SALSA PER IL SUGO DI PESCE

- ✓ In padella rosolare l'**olio e.v.o.** con gli spicchi d'**aglio** (che toglierete con cura)
- ✓ Aggiungere il **pesce** ed il **sale**, lasciarlo cuocere per circa **10 minuti**
- ✓ Aggiungere il **peperoncino dolce** i 5 **pomodori pachino** rimasti e lasciare cuocere il tutto per circa **5 minuti**
- ✓ Amalgamare il tutto (salsa di **ceci** e **pesce**) lasciando il tutto sul fuoco per **2 minuti**

PREPARAZIONE DELLA PASTA

- ✓ Lessare la **pasta** in acqua salata, scolarla, aggiungerla alla salsa, saltarla per **1 minuto**
- ✓ All'occorrenza potete aggiungere 1 mestolo o 2 di acqua di cottura



MUGNAIA

ANTICO PASTIFICIO IN ELICE - ABRUZZO



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette