Alessandro Borghese Kitchen Sound: la pasta e ceci dei soliti ignoti

borghese-4-d7e3beb1

PASTA E CECI
TRATTO DA: I SOLITI IGNOTI
(Costo € - Tempo 25’ - Difficoltà #)

Ingredienti per 4 persone:
500g ceci già ammolati nell’acqua per 12 ore
1 cipolla bianca grossa
1 spicchio d’aglio
50g speck a cubetti
400g pasta mista
Erbe (timo, rosmarino) q.b.
1 peperoncino
Olio extravergine d’oliva q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione:
In un tegame soffriggi la cipolla tritata con un filo d’olio e uno spicchio d’aglio in camicia.
Insaporisci con foglie di timo, rosmarino e speck a cubetti.
Aggiungere al soffritto i ceci con la loro acqua, e aumentando la fiamma, porta a bollore.
Aggiusta di sale e pepe.
Riempi un pentolino con dell’acqua calda e mettila sul fuoco.
Cala la pasta nel composto di ceci e falla cuocere, “risottandola”. Prosegui la cottura lentamente riboccando con acqua bollente.
Impiatta la pasta e ceci con una grattata di pepe, 1 peperoncino tagliato e foglie di erbe fresche.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno.