



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## MINISTRA DI PASTA CO' I CECI

[leceraseeimostaccioli.blogspot.it](http://leceraseeimostaccioli.blogspot.it)



### Ingredienti:

300 gr di ditalini rigati  
250 gr di ceci secchi  
250 gr di pomodori pelati  
90 gr di acciughe piccanti  
3 spicchi d'aglio  
2 cucchiaini di Olio evo Dante  
un rametto di rosmarino  
un cucchiaino di strutto  
sale q.b.  
pepe q.b.

### Preparazione:

La sera precedente mettete a mollo in acqua tiepida i ceci, poi in una pentola fate lessare i ceci mentre in un tegamino di coccio fate soffriggere lo strutto con l'aglio, aggiungete i ceci e copriteli di acqua, salate e pepate. In un pentolino con l'olio soffriggete l'aglio rimasto a cui aggiungerete i pomodori spezzettati ed i filetti di acciughe piccanti. Versate tutto il sughetto nella pentola dove avete lessato i ceci, se necessario allungate con un po' d'acqua e fate bollire, ora calate la pasta nella stessa pentola e, quando sarà ben cotta, aggiungete l'olio evo a crudo ed un pizzico di pepe.

**DANTE**



**oio**

**vero**