

PRIMI PIATTI

Pasta e ceci con scampi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

3 h

■ Ingredienti per 4 persone

Ceci	200 g
Cipollotto fresco	1
Aglione	2 spicchi
Vino bianco	10 cl
Prezzemolo	1 ciuffo
Olio d'oliva extra-vergine bertolli robusto	70 g
Code di scampi	400 g
Pasta tipo ditalini rigati	100 g
Peperoncino piccante	1
Dado	1 cubetto
Sale	

■ Preparazione

- 1 Tenete i ceci a bagno per 12 ore in acqua tiepida quindi sgocciolateli. Mettete i ceci in una casseruola con 2 litri di acqua fredda, cuoceteli per circa 2 ore poi sgocciolatene una parte e frullate i restanti con il loro liquido di cottura.
- 2 Radunate tutto nuovamente nella casseruola unite il dado, regolate di sale e cuocete per un'altra ora circa.
- 3 Rosolate il cipollotto affettato sottilmente, 1 spicchio di aglio e il peperoncino in un pentolino con 40 g di olio; appena iniziano a prendere colore eliminate l'aglio e il peperoncino e incorporate alla minestra.
- 4 Rosolate in una padella l'aglio e l'olio rimasti, versate gli scampi, scottateli bene, bagnate con il vino e cuocete per circa 2 minuti, poi levate dal fuoco, private gli scampi dei gusci e rimetteteli nel loro condimento.
- 5 Aggiungere la pasta ai ceci e cuocete per circa 10 minuti; tritate finemente il prezzemolo, unitelo agli scampi sgusciati, incorporate gli scampi e il loro fondo di cottura alla minestra e servite.