

Orecchiette, ceci e pomodorini

Le orecchiette sono un formato di pasta famoso. Pugliesi di origine, hanno conquistato il cuore di tutti gli italiani. Il condimento più famoso è sicuramente quello con le cime di rapa e l'aglio, ma se avete voglia di sperimentare un modo diverso e più estivo, ecco qui una ricetta facile da fare e gustosa!

In questa ricetta trovate una versione estiva delle orecchiette, condita con ceci (interi e in crema) e pomodorini gialli e rossi, per un piatto di pasta e legumi completo e nutriente.

Ingredienti per quattro persone:

- 400 g orecchiette fresche
- 200 g ceci lessati e scolati
- 16 pomodorini gialli e rossi
- basilico
- aglio
- olio extravergine di oliva
- sale

Si possono usare anche i ceci in scatola già lessati.

Strumenti

Per preparare questo piatto vi serviranno una pentola per bollire la pasta, un colino per scolare la pasta, un coltello, un mixer per frullare e una padella per unire la pasta al condimento.

Preparazione

Per prima cosa, lavate e tagliate a spicchi i pomodorini. Mettete a lessare in acqua bollente salata le orecchiette.

Frullate metà dei ceci con una manciata di foglie di basilico e un mestolino di acqua di cottura delle orecchiette. Diluite il passato con 2 cucchiaini di olio e salatelo.

Scaldare in padella 2 cucchiaini di olio con uno spicchio di aglio sbucciato; saltatevi i pomodorini per meno di 1 minuto.

Scolate le orecchiette dopo 8-10 minuti di cottura e saltatele in padella con la crema di ceci, i ceci interi e i pomodorini, per 1 minuto. Spegnete e servite.

