

## CECI COL CAPPELLO DI TONI



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- sale
- mezza cipolla
- orecchiette (300gr)
- pancetta fresca (50gr)
- pomodori ciliegini (250gr)
- Parmigiano Reggiano grattugiato (70gr)

### Come si prepara

Lessare i ceci e scolarli in una padella a bordi alti. In una casseruola versiamo l'olio e facciamo soffriggere per qualche minuto la cipolla aggiungendo la pancetta tagliata a striscioline e i pomodori tagliati a spicchi.

Aggiungiamo i ceci e proseguiamo la cottura a fuoco moderato per 2 - 3 minuti. Togliere dal fuoco e lasciar riposare.

Nel frattempo lessare le orecchiette in abbondante acqua salata, scolarle e aggiungerle al composto dopo aver rimesso il tutto sul fuoco e mescolare.

Aggiungere il Parmigiano Reggiano grattugiato, mantecare il tutto per un minuto a fuoco basso e servire.

Il cece avrà nell'orecchietta il suo saporito cappello

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 40

### Tags

occasioni speciali, pasta corta, ceci, ceci col cappello, orecchiette e ceci

