

ORECCHIETTE MOSCARDINI E CECI DI GIOVANNI



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- sale
- 1 cipolla
- prezzemolo
- orecchiette (400gr)
- vino bianco secco (1ml)
- moscardini
- ceci in scatola (200gr)
- 1 dado da brodo di pesce
- peperoncino

Come si prepara

Pulire i moscardini, lavarli ed asciugarli con carta Scottex, portare ad ebollizione in una pentola dell'acqua già salata per le orecchiette;

tritare la cipolla; schiacciare con una forchetta 70 gr dei 200 di ceci: versare l'olio in una padella abbastanza grande;

far soffriggere la cipolla; aggiungere i moscardini e farli cuocere per 10 minuti;

aggiungere i ceci il trito di ceci; aggiungere il dado e salare a piacere; sfumare con il vino bianco;

scolare la pasta avendo cura di cacciarla a 3/4 di cottura e di conservare una tazza di acqua di cottura;

versare le orecchiette in padella e aggiungere la tazza di acqua; ultimare la cottura fino all'assorbimento totale dell'acqua.

Inpiattare e aggiungere una spolverata di peperoncino e di prezzemolo.

Difficoltà: 3





Tempo: 30

Tags

ricetta utente, ricette utenti, pasta corta, orecchiette, moscardini, orecchiette moscardini e ceci, orecchiette moscardini

