

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pappardelle con ceci e speck

Strawberry · Friday, December 23rd, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr pappardelle
- 200gr ceci secchi già ammollati
- una fetta di speck da 150gr
- 100gr parmigiano grattugiato
- una carota
- una crosta di sedano
- una cipolla
- salvia e rosmarino
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e tagliate a pezzi la carota, il sedano e la cipolla, versateli in un tegame, aggiungete i ceci sgocciolati, un pizzico di sale, coprite con l'acqua, portate a ebollizione, schiumate, abbassate la fiamma e lasciate cuocere per circa un'ora. In una padella antiaderente fate rosolare senza olio, lo speck tagliato a dadini. Scolate i ceci e in un passaverdura passate un quarto dei ceci con le verdure, uniteli ai ceci interi, allo speck, aggiungete salvia, rosmarino, sale e pepe. Cuocete le pappardelle in acqua salata, disponeteli nella padella con speck e ceci, cospargete con il parmigiano grattugiato, un filo di olio e amalgamate, servite li caldi su di un piatto da portata.

This entry was posted on Friday, December 23rd, 2011 at 9:19 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

