

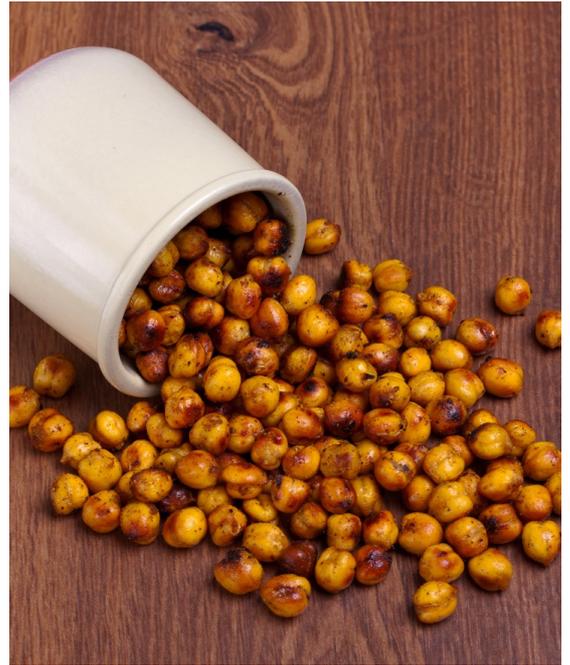
Ceci croccanti al pomodoro

Tempo di preparazione: 35 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio in polvere: q.b.
- Ceci secchi bio: 400 gr
- Olio evo: q.b.
- Origano: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale fino: q.b.



Preparazione

La sera prima mettere in ammollo i ceci.

Il giorno seguente, scolare per bene i ceci dall'acqua di ammollo, versarli in una ciotola e condirli con olio, **passata di pomodoro biologica Pomì** e spezie.

Distribuire, in un unico strato, tutti i ceci sulla teglia ricoperta con carta forno.

Infernare e cuocere i ceci a 200° per 30 35 minuti in forno precedentemente scaldato.

Salare ancora caldi e servire.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro
Biologica 3 cucchiari

