

Ceci alla pizzaiola

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Ceci precotti: 250 gr
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiari
- Origano: 1 cucchiario
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.



Preparazione

La **ricetta di ceci** alla pizzaiola è super facile e velocissima da preparare! Io adoro sgranocchiarli per merenda, sono perfetti come spuntino o antipasto, ideali per un aperitivo o una apericena. Vanno a ruba e sono peggio delle ciliegie, ne mangiate uno e non smettereste più, attenzione perché creano dipendenza!

I ceci alla pizzaiola sono super semplici e veloci da preparare, per questa ricetta io ho usato i ceci precotti ma vanno benissimo anche quelli secchi, ovviamente vanno prima messi in ammollo e poi bolliti.

1. Versate la **passata di pomodoro Pomì** all'interno di una ciotolina e aggiungete l'olio extra vergine di oliva, sale, pepe, origano e mescolate.
2. Condite i **ceci con il pomodoro** e mescolate per distribuirlo in maniera omogenea.
3. Disponete i ceci alla pizzaiola su di una teglia foderata con carta forno, non ammassateli altrimenti resteranno mollicci.
4. Infornate i ceci alla pizzaiola in forno preriscaldato a 180 gradi per 20-25 minuti, devono risultare dorati e croccanti.

For this recipe we used:

Passata Classica 50 gr

