



CREMA DI CECI CON CROSTINI DI PANE

Difficolt: Facile



La crema di ceci, solitamente la preparo in inverno, ma visto che qui l'estate non ne vuole proprio sapere ad arrivare, l'altro giorno mi venuta proprio voglia di qualcosa di caldo (devo dire buonissima anche a temperatura ambiente). Pu essere considerato un secondo piatto vegetariano, ma anche una bella zuppa che accompagnata da verdura cotta costituisce un pasto completo.

Dosi: dosi per 2/3 persone

- ceci precotti 240gr. sgocciolati
- pane 3 fette
- rosmarino qualche rametto
- acqua mezzo bicchiere
- aglio 1 spicchio
- olio EVO
- scalogno 1

In una padella soffriggere lo scalogno tritato e l'aglio intero con l'olio extra vergine di oliva
Intanto scolare i ceci e aggiungerli al soffritto



Insaporire anche con un rametto di rosmarino che con i ceci sta benissimo. Lasciar andare per una decina di minuti

Togliere l'aglio e il rametto di rosmarino e frullare il composto aggiungendo l'acqua fino a renderlo vellutato



Nella stessa padella dove abbiamo soffritto i ceci, tostiamo le fette di pane, io avevo quello in cassetta, ma ancora meglio delle fette di pane casereccio





Tagliarle a dadini e impiattare la crema con sopra i crostini di pane, un altro rametto di rosmarino e un filo di olio



L'unica accortezza, i crostini di pane metterli sul piatto solo all'ultimo, altrimenti perdono la loro croccantezza!

Buon appetito

e alla prossima ricetta ;)