Pomì
O Così. O Pomì.

Ceci tostati al pomodoro

Tempo di preparazione: 140 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Ceci secchi: 250 gr
- Cipolla: ½
- Olio evo: q.b.
- Peperoncino fresco: 1
- Rosmarino: 1 rametto
- Sale: q.b.

Preparazione

1. Mettere i ceci ammollo in acqua fredda per 12 ore, quindi scolarli, sciacquarli e metteteli in una pentola grande insieme a acqua e rametti di rosmarino.
2. Cuocere i ceci per 2 ore a fuoco medio.
3. Nel frattempo affettare la cipolla e tritate il peperoncino.
4. Fare imbiondire la cipolla in un tegame con un po' di olio e insaporire con il sale e il peperoncino, aggiungere i ceci ben sgocciolati e saltare insieme per qualche minuto.
5. Unite quindi la **Passata rustica Pomì**, mezzo bicchiere di acqua, il sale e l'olio evo cuocendo il tutto per circa 30 minuti.
6. Aggiustare di sale e servire con un filo di olio e un rametto di rosmarino.

For this recipe we used:

Passata Rustica 300 gr