



Ingredienti ceci secchi spaghetti fatti in casa peperoncino rosso piccante aglio, un cucchiaio di polpa di pomodoro, prezzemolo.

Preparazione

Mettete a bagno i ceci la sera precedente.

Il giorno dopo cuocete i ceci in abbondante acqua salata solo con l'aggiunta di due foglie di alloro.

A cottura ultimata aggiungete gli spaghetti fatti in casa con grano duro, precedentemente lessati. Mescolate spaghetti e ceci versandovi sopra il condimento fatto friggere in olio d'oliva e costituito da due spicchi d'aglio, un ciuffo di prezzemolo tritato, un cucchiaio di polpa di pomodoro e da peperoncino rosso piccante tagliuzzato a scaglie.

Una spruzzata di formaggio pecorino é opzionale.