

Paccheri con ceci e cozze



Ingredienti per 4 persone:

- 350 grammi di Pasta, Paccheri
- 1 chilo di Cozze
- 15 Pomodori ciliegini
- 25 millilitri di Olio extravergine d'oliva (EVO) Classicus
- 2 Spicchio di aglio
- 1 presa di Rosmarino
- 2 pizzichi di Pepe nero

PROCEDIMENTO:

1. *Mettere a bagno i ceci almeno per 12 ore, dopodiché, farli bollire per almeno 25/30 minuti.*
2. *Pulire molto bene le cozze.*
3. *In una padella ampia scaldare un filo d'olio e dorare un paio di spicchi d'aglio schiacciati. Aggiungere le cozze, coprire e lasciarle aprire. Aggiungere i ceci e lasciare insaporire per cinque minuti aggiungendo qualche ago di rosmarino, i pomodorini tagliati in quattro e aggiustando di sale, se necessario.*
4. *Frullare una parte dei ceci. Cuocere i paccheri in acqua salata e pochi prima del termine della cottura unirli al condimento affinché si insaporiscano per benino.*
5. *Aggiungere una abbondante macinata di pepe nero, un filo d'olio crudo e servire aggiungendo un ciuffetto di rosmarino per guarnire il piatto.*