

## RIGATONI CON I CECI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroni,
- 400 g di polpa di pomodoro,
- 400 g di ceci in scatola già lessati,
- 250 g di salsiccia,
- 2 spicchi di aglio,
- vino bianco,
- 1 mestolino di brodo,
- rosmarino,
- sale,
- 1 pezzetto di peperoncino.

Rosolare in olio 2 spicchi d'aglio schiacciati poi eliminarli.

Versare nel tegame la salsiccia spellata e sbriciolata ed il rosmarino, rosolare e spruzzare con il vino, far evaporare. Unire il pomodoro e i ceci scolati, salare, bagnare con 1 mestolino di brodo, aggiungere un pezzetto di peperoncino e cuocere per 15-20 minuti.

Lessare i rigatoni, scolarli e condirli con il sugo di ceci.