

BRUSCHETTA CON CECI E BACCALÀ

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 200 g di baccalà ammollato
- 250 g di ceci lessati
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- 1 macinata di pepe nero

Tagliate a pezzi il baccalà e mettetelo in una padella con l'aglio, copritelo con l'acqua e fatelo cuocere per 10 minuti.

Unite i ceci e fate cuocere per altri 2 minuti.

Versate il tutto sulle fette di pane bruscato e irrorate con un filo d'olio, salate, pepate e servite.