

CREMA DI CECI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di ceci
- 3 spicchi di aglio
- rosmarino
- sale
- pepe
- crostini di pane abbrustoliti
- brodo

Lessare i ceci, precedentemente ammollati, per 3 ore.

Passarli al setaccio fino ad ottenere una crema omogenea unendo il brodo.

Soffriggere in poco olio il rosmarino e l'aglio tritati, versarvi la crema di ceci e farla insaporire.

Disporre i crostini nei piatti, coprire con la crema ben calda e servire.