

CREMA DI CECI AL GRATIN

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di ceci,
- 50 g di formaggio fontina,
- 4 fette di pancarrè,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 rametto di rosmarino,
- sale,
- pepe.

Per un giorno lasciate i ceci a bagno in acqua tiepida.

Al momento di preparare la crema metteteli in una pentola con un litro e mezzo di acqua fredda e la cipolla.

Ponete sul fuoco, portate a bollore, salate.

Coprite e lasciate cuocere, a fuoco medio, per 2 ore.

Frullate il composto a lungo.

In un tegame scaldate l'olio, rosolatevi l'aglio e il rosmarino, salate, pepate.

Togliete aglio e rosmarino, versate questo olio aromatizzato sulla crema di ceci.

Dividetela in singole fondine e sopra adagiatevi una fetta di pane tostata.

Grattugiate sul pane la fontina e tenete sotto il grill il tempo necessario perché il formaggio si sciolga e formi una crosticina dorata.