

Ceci in umido al pomodoro con erbe aromatiche



Ingredienti (per 1 porzione)

60 g di ceci cotti
20 g di polpa di pomodoro
mezzo cucchiaino di origano secco Despar
mezzo cucchiaino di timo secco
mezzo cucchiaino di salvia
1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar
mezzo spicchio di aglio
1 pizzico di sale

Procedimento

1. Faccio rosolare l'aglio nell'olio in padella, poi aggiungo la polpa di pomodoro e le erbe aromatiche. Faccio cuocere 5 minuti a fuoco basso con il coperchio.
2. Aggiungo i ceci precedentemente lavati e scolati, regolo di sale e lascio cuocere altri 5-10 minuti, sempre a fuoco basso.
3. Spengo il fuoco e servo in tavola.