Ceci croccanti al pomodoro



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio in polvere: q.b.
- Ceci secchi bio: 400 gr
- Olio evo: q.b.
- Origano: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale fino: q.b.

Preparazione

La sera prima mettere in ammollo i ceci.
Il giorno seguente, scolare per bene i ceci dall'acqua di ammollo, versarli in una ciotola e condirli con olio, **passata di pomodoro biologica Pomì** e spezie.
Distribuire, in un unico strato, tutti i ceci sulla teglia ricoperta con carta forno.
Infornare e cuocere i ceci a 200° per 30 35 minuti in forno precedentemente scaldato.
Salare ancora caldi e servire.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 3 cucchiai

