

Ceci alla pizzaiola



Tempo di preparazione: 30 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (Per 250 gr di ceci alla pizzaiola)

- Passata Classica 500g 50 gr
- **Ingredienti**
 - Ceci precotti 250 gr
 - Olio extra vergine di oliva 3 cucchiari
 - Origano 1 cucchiario
 - Pepe nero q.b.
 - Sale q.b.

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

La **ricetta di ceci** alla pizzaiola è super facile e velocissima da preparare! Io adoro sgranocchiarli per merenda, sono perfetti come spuntino o antipasto, ideali per un aperitivo o una apericena. Vanno a ruba e sono peggio delle ciliegie, ne mangiate uno e non smettereste più, attenzione perché creano dipendenza!

I ceci alla pizzaiola sono super semplici e veloci da preparare, per questa ricetta io ho usato i ceci precotti ma vanno benissimo anche quelli secchi, ovviamente vanno prima messi in ammollo e poi bolliti.

1. Versate la [passata di pomodoro Pomì](#) all'interno di una ciotolina e aggiungete l'olio extra vergine di oliva, sale, pepe, origano e mescolate.
2. Condite i **ceci con il pomodoro** e mescolate per distribuirlo in maniera omogenea.
3. Disponete i ceci alla pizzaiola su di una teglia foderata con carta forno, non ammassateli altrimenti resteranno mollicci.
4. Infornate i ceci alla pizzaiola in forno preriscaldato a 180 gradi per 20-25 minuti, devono risultare dorati e croccanti.

- *Elena Laudicina*