



Vizio & Sfizio

## **CREMA DI CECI CON SEPPIOLINE ALLA GRIGLIA (primo)**

### INGREDIENTI (per 4 persone)

**100 gr. ceci Flora (Azienda Agricola Camilli)**

12 seppioline pulite

50 gr. mollica di pane

2 pomodori, 2 spicchi di aglio

1 mazzetto di basilico, 1 rametto di rosmarino

4 cucchiaini di olio e.v.o., sale e pepe

### PROCEDIMENTO

Ammollate i ceci per almeno 12 ore. Una volta pronti mettete i ceci in una pentola con acqua fredda, unite 1 spicchio di aglio ed il rosmarino e cuoceteli per il tempo indicato sulla confezione; salateli a fine cottura. Praticate un taglio a croce sui pomodori, scottateli in acqua bollente, tuffateli in acqua fredda, pelateli, eliminate i semi e tritateli grossolanamente. Scaldate un cucchiaino di olio in una padella con l'aglio rimasto tagliato a metà e fatelo dorare. Eliminatelo, unite la mollica sbriciolata e rosolatela a fuoco basso. Mettete in una terrina la polpa dei pomodori, le foglie di basilico spezzettate e 2/3 della mollica rosolata. Insaporite con sale e pepe e mescolate bene.

Sgocciolate i ceci, passateli al passaverdure aggiungendo eventualmente qualche cucchiaino di acqua di cottura per ottenere una densità cremosa. Suddividete il composto di pomodori e mollica nelle sacche delle seppioline precedentemente lavate ed asciugate. Chiudete le aperture con uno stuzzicadenti e cuocetele su una piastra molto calda pochi minuti per parte.

Distribuite la crema di ceci in quattro piatti fondi (o quattro ciotole), appoggiate su ciascuna 3 seppioline farcite ed irrorate con l'olio rimasto. Completate la preparazione con la restante mollica rosolata ed insaporite con una macinata di pepe.

Buon Appetito !!!