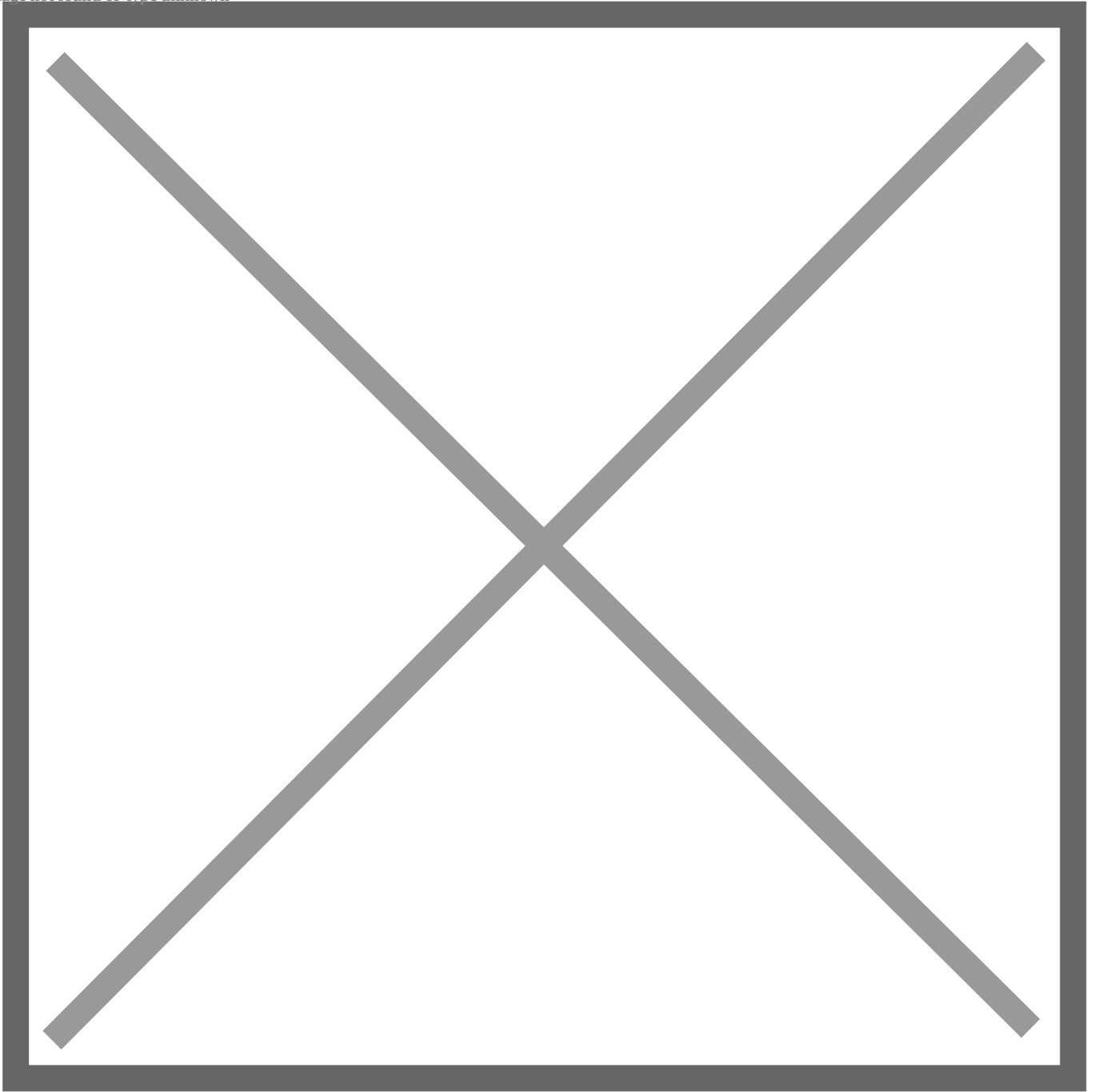


Paccheri con broccoletti, ceci e cozze

Image not found or type unknown



Ingredienti per 6 persone

- 480 g di paccheri
- 400 g di cozze
- 300 g di broccoletti (cime di rapa)

- *200 g di ceci in scatola*
- *1 costa di sedano*
- *1 carota*
- *1 cipolla*
- *aglio*
- *peperoncino*
- *olio extravergine di oliva*
- *sale*
- *2 grani di pepe*

Esecuzione

Lessare i broccoletti e ripassarli in padella con olio, aglio e peperoncino. Cuocere i ceci in acqua con il sedano e la carota, 2 grani di pepe e la cipolla. Far aprire le cozze in olio e aglio e un poco di peperoncino. Filtrare il succo delle cozze e conservarlo. Cuocere in abbondante acqua salata i paccheri, scolarli 4 minuti circa prima della fine della cottura e mantecare in padella con il succo delle cozze tenuto da parte, aggiungendo i broccoletti e i ceci scolati.