



### INGREDIENTI

250 gr. di tubettoni rigati  
250 gr. di ceci secchi  
500 gr. di gamberi rosa  
2 rametti di rosmarino  
80 cl di olio extravergine d'oliva  
2 spicchi d'aglio  
prezzemolo  
sale e pepe



preparazione: 60 min



dosi per: 4 persone

## TUBETTONI RIGATI CON CECI, GAMBERI E OLIO AL ROSMARINO

Cuocere in una casseruola abbastanza capiente i ceci messi in ammollo la sera precedente. Sgusciare i gamberi e ricavare dai carapaci un brodo di cottura da aggiungere gradualmente durante la cottura della pasta. Quando i ceci saranno cotti, aggiustare con sale e pepe, prima di passarne una buona parte al passa-verdure. In un pentolino riscaldare l'olio extravergine di oliva e immergere i rametti di rosmarino, ottenendo un infuso da aggiungere alla pasta. Cuocere i tubettoni nella crema di ceci, aggiungendo un po' alla volta il brodo di gamberi, usato in questo caso come fondo di cottura. Solo alla fine, aggiungere i gamberi sgusciati e un pizzico di prezzemolo tritato, un po' di pepe e l'olio aromatizzato al rosmarino. Lasciare riposare per alcuni minuti prima di servirlo. Il piatto è pronto.

Buon appetito.

Giulio Coppola  
chef

