

# CREMA DI CECI AL DOPPIO AGLIO



Una ricetta veloce e confortante, anche per i giorni in cui andate di fretta ma non volete rinunciare alla bontà. Il doppio aglio sarà una libidine e, al tempo stesso, un prezioso alleato del vostro sistema immunitario.

Facile 60' Primo  
Piatto Unico

## INGREDIENTI (4 PERSONE)

- [Ceci al naturale 2x200 g](#)
- q.b. Alloro
- q.b. Anice stellato in polvere
- 2 Cipolle medie bianche
- q.b. Miele
- q.b. Olio di arachide
- q.b. Olio evo
- 200 gr Parmigiano reggiano o cream cheese
- q.b. Rosmarino
- q.b. Sale
- 2 Teste di aglio

## PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



## PREPARAZIONE

1. Per prima cosa scolate i **Ceci De Rica**, sciacquateli e tamponateli.
2. Accendete il forno a 180°, e mettete sul fuoco un pentolino con olio di arachidi a scaldarsi a fiamma bassa.
3. In un'altra pentola fate rosolare la cipolla con l'alloro e il rosmarino.
4. Aggiungete i ceci e acqua a filo, lasciate cuocere a fiamma dolce per circa 15 minuti.
5. Nel frattempo in una teglia mettete una delle due teste di aglio a cui avrete tagliato leggermente la parte sopra.
6. Irrorate di miele, olio evo e sale.
7. Mettete in forno 15 minuti circa.
8. Nel tegame con olio di arachidi invece avrete bisogno dell'altra testa di aglio che nel frattempo avrete spelato e tagliato gli spicchi a fettine sottili.
9. Con una schiumaiola metteteli a friggere nell'olio evo per qualche minuto e scolateli su carta assorbente.
10. Intanto i vostri ceci saranno pronti: versateli in un frullatore con la loro acqua, gli aromi, anice stellato incluso, e il formaggio.
11. Frullate fino ad avere una crema.
12. A questo punto, prendete dal forno il vostro aglio, spremetelo letteralmente nel frullatore, sarà molto facile vedrete e frullate nuovamente.
13. Servite adornando il piatto con gli spicchi di aglio fritto.