MAFALDE CON CECI E SPECK CROCCANTE

Semplici e gustose, le mafalde con ceci e speck croccante sono un primo piatto facile che piacerà a tutti!

Facile 40' Primo

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 400 gr Ceci al naturale 400 g
- 1 Carota
- 1 Gambo di sedano
- 500 gr Mafalde
- q.b. Olio EVO
- q.b. Pepe
- q.b. Rosmarino
- q.b. Sale
- 100 gr Speck affumicato
- 1 Spicchio d'aglio

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:

PREPARAZIONE

1. Adagiate le fette di speck su una teglia coperta da carta forno e ricopritele con altra carta forno. Infornate a 170° per 10 minuti con forno statico. Sfornate e lasciate raffreddare.
2. In un pentolino fate soffriggere una carota tritata con uno spicchio d'aglio in camicia e il rosmarino, aggiungete quindi i ceci De Rica e condite con sale e pepe. Lasciate cuocere per 20 minuti a fuoco medio, aggiungendo acqua se necessario.
3. Frullate una parte dei ceci con il mixer ad immersione tenendone una manciata da parte interi.
4. Cuocete la pasta e terminate gli ultimi minuti di cottura in padella con i ceci in crema e interi, aggiungendo acqua di cottura quanto basta.
5. Infine impiattate le mafalde, ultimando il piatto con lo speck croccante e un filo d'olio EVO.

© 2026 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044