Pasta e Ceci por Nicola Poltronieri



Ingredientes

Diente de ajo: 1 Unidad
Pasta corta: 300 grs
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Garbanzos cocidos: 500 grs
Perejil: c/n
Romero: c/n
Tahini: c/n

Preparación de la Receta

- *Hervir* la pasta en abundante agua con sal.
- En una cazuela con aceite y *ajo* picado empezar a calentar los garbanzos en parte triturados
- Añadir la pasta aún muy al dente con los garbanzos, el *romero*, el tahini y la pimienta y dejar cocer unos minutos más y poner en una fuente con *perejil* picado por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-e-ceci-por-nicola-poltronieri