



Pasta con ceci e funghi - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

Primi piatti - pasta con legumi - pomodori

ingredienti per 4 persone:

250 di pasta: paternosti, ditali, cocchetti, insomma pasta corta ma non troppo piccola...

300 gr di funghi coltivati tipo champignon

3 cucchiaini di olio evo

1/2 cipolla

2 pomodori pelati a cubetti

150 gr di ceci già cotti

1 litro di brodo di dado

sale, pepe

prezzemolo, maggiorana

rosolare in una pentola con l'olio la cipolla affettata insieme ai funghi tagliati a fettine  
aggiungere i pomodori pelati a cubetti, i ceci già cotti e il brodo di dado e cuocere 20 min  
intanto cuocere la pasta  
aggiustare di sale e pepe il sughetto ai funghi, aggiungere la maggiorana e versarci dentro la pasta cotta al  
dente, mescolare bene  
prima di servire in tavola spolverizzare di prezzemolo tritato  
velocissima e gustosa!!!

