



CUCINA CON NOI!

# Gnocchetti in salsa di ceci con fagiolini e trigliette

## INGREDIENTI

500 g di gnocchetti o di chicche

---

200 g di ceci già cotti

---

una confezione di **Fagiolini Orogel**

---

300 g di trigliette

---

un limone naturale

---

sale, pepe e olio evo

---



30



4



Facile

#### Preparazione

- 1 Scottare i fagiolini in padella con un filo di olio e un pizzico di sale.
- 2 A parte passare al minipimer i ceci precotti, un pizzico di sale e il succo di mezzo limone.
- 3 Cuocere la pasta in acqua salata.
- 4 Versare la crema ottenuta in una terrina insieme alla pasta; amalgamare bene, aggiungere i fagiolini e le trigliette appena rosolate in un'altra padella e leggermente salate.
- 5 Impiattare e guarnire con scorza di limone grattugiata.

