



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 O_kpp]na e b]cekheje ej l]`ahh] _kj qj `Qhk `e khek a qj levve_k `e o]ha*
- 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.

