

Ceci alla marocchina (Antipasto)



Preparazione

Fate cuocere i ceci e una volta pronti fateli raffreddare sotto acqua fredda. Tritate il prezzemolo e l'aglio e uniteli ai ceci scolati. Unite le olive e condite il tutto con cumino e sale. Lasciate riposare per 15 minuti in modo da lasciare insaporire.

Consigli

Prestate attenzione se tra i vostri ospiti ci sono persone che soffrono di colite: i ceci andrebbero infatti consumati con parsimonia.

Curiosità

L'origine storica dei ceci sarebbe da cercare tra diversi paesi, vale a dire, la Turchia, l'Egitto e l'Iran.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Ceci 100 grammi (cotti)

Prezzemolo 6 grammi

Aglio 1 spicchio

Olive nere 30 grammi

Sale

Cumino