

NEUENSCHWANDER
N

ORECCHIETTE AUX POIS CHICHES



Amore per la tradizione.

POUR 4 PERSONNES, TEMPS DE PRÉPARATION: 45MIN
DIFFICULTÉ: SIMPLE

Ingrédients

1kg	d'orecchiette (p.ex. à base de semoule de blé dur de "Cocco")
1	bouquet de persil
par	1 carotte, 1 céleri et 1 oignon
2gousses	d'ail
100 ml	de vin blanc sec
1 branche	de romarin et de sauge
400g	de tomates confites (p. ex. tomates bio de Don Antonio)
400g	de pois chiches
2 cc	de miel liquide
2 cs	de concentré de tomates

Préparation

1. Cuire les orechiette al dente et conserver 100-150 ml d'eau de cuisson des pâtes.
2. Couper l'oignon, l'ail, la carotte et le céleri en petits morceaux et les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive et le concentré de tomates.
3. Ajouter le romarin, la sauge et déglacer avec le vin blanc.
4. Ajouter les pelati et les pois chiches coupés en morceaux, laisser mijoter pendant 20 à 25 minutes, puis assaisonner avec du sel, du poivre et du miel.
5. Ajouter les orechiette au sugo, ajouter l'eau de cuisson des pâtes si nécessaire et bien mélanger. Répartir ensuite sur des assiettes, parsemer de persil et servir immédiatement.
Conseil supplémentaire : affiner en plus avec du parmesan râpé.

ORECCHIETTE AVEC SAUCE AUX POIS CHICHES

En Italie, les pois chiches sont un mets délicat dans la cuisine. Ils sont utilisés dans des plats traditionnels comme les "Pasta de Ceci". Les pois chiches se distinguent par leur goût de noisette et leur teneur élevée en protéines.

Produits recommandés



Miel d'acacia bio en squeezer
Art. 000267



Orecchiette à la semoule de blé dur
Art. 300059



Tomates pelées bio au jus
Art. 273816



Pois chiches
Art. 800006



Pinot blanc "Happy" (sec) 2022
Art. 812500