

Passatine di cicerchie e asparagi

Ingredienti per 4 persone:

400 g di cicerchie precedentemente ammollate per circa 8/10 ore
circa 16 asparagi verdi freschi (in alternativa, potete sostituirli con porri o zucchine)
olio extra vergine di oliva q.b
pepe q.b
formaggio grana a piacere

tempo di preparazione 15 min

tempo di cottura 15 min

Fate cuocere le cicerchie coperte d'acqua leggermente salata in una pentola a pressione, calcolando cinque minuti dal fischio.

Nel frattempo lavate gli asparagi, pelateli e tuffateli in acqua bollente salata per circa 5/8 minuti, fino a cottura salda.

Scolate le cicerchie (tenendo un po' d'acqua di cottura al caldo per allungare, se necessario), passatele al setaccio fine, versate un filo d'olio, mescolate e dividete il passato nelle quattro ciotole.

Aggiungete il gambo degli asparagi a pezzettoni, decorando con le punte; versate un filo d'olio e del pepe nero sopra le coppette e servite caldissime. A piacere cospargete con scaglie di grana. Gustoso antipasto o primo piatto invernale.

In versione "baby", potete sostituire gli asparagi con delle mini polpettine fritte o al forno: otterrete un piatto unico che sarà molto gradito ai vostri bimbi.