



Dedicato
alla nostra terra

**STRASCINATI DEDICATO GRANORO
CON CECI E BORRAGINE**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

350 gr. di strascinati Dedicato
150 gr. di ceci Dedicato
300 gr. di borragine
2 spicchi di aglio
olio extravergine di oliva
sale q.b.

PROCEDIMENTO

Mettiamo a bagno i ceci per circa 12 ore.
Laviamo la borragine.
Facciamo cuocere in una pentola con acqua salata i ceci con uno spicchio di aglio a fuoco basso.

In una padella facciamo dorare l'aglio con l'olio extravergine d'oliva e aggiungiamo i ceci.

Cuociamo gli strascinati in abbondante acqua salata e a cottura ultimata scoliamo la pasta e uniamo i ceci e la borragine.

Serviamo caldo.

Peppe Zull

