

## Candele con piselli e zucchine su salsa piccante di ceci

---



Per 

### Ingredienti

180 g di candele  
300 g di ceci lessati  
100 g di piselli freschi  
2 piccole zucchine  
4-5 pomodorini  
1/2 peperoncino piccante  
1 pezzetto di cipolla  
1/2 spicchio d'aglio  
olio extravergine di oliva  
sale

### Procedimento

Lavare e pulire le verdure e sbucciare i piselli. Far sbollentare i piselli in acqua salata per un paio di minuti, nel frattempo soffriggere leggermente la cipolla con 2 cucchiaini d'olio, aggiungere le zucchine tagliate a rondelle, i piselli sbollentati e i pomodorini tagliati in 4, aggiustare di sale e cuocere per 3-4 minuti a fuoco vivace. Preparare la salsa di ceci: frullare i ceci con mezzo spicchio d'aglio e mezzo peperoncino, una presa di sale, qualche cucchiaino di cottura della pasta e un paio di cucchiaini d'olio. Cuocere le candele in abbondante acqua salata, scolare e ripassarla in padella con le verdure e 2/3 della salsa di ceci. Disporre nei piatti la restante salsa di ceci e sopra la pasta condita, spolverare con un pizzico di pepe se gradito o con qualche erba aromatica. Servire immediatamente.