

## *Crema di ceci con gamberi e acciughe*

### *Ingredienti per 4 persone*

.....  
400 g di ceci  
2 spicchi di aglio  
2 filetti d'acciuga  
5 rametti di rosmarino  
12 gamberi non troppo piccoli  
olio extravergine di oliva per friggere  
e per guarnire  
.....

*Lessare i ceci in acqua salata. Soffriggere l'aglio nell'olio, quindi aggiungere le acciughe e un rametto di rosmarino.*

*Unire i ceci insieme alla loro acqua di cottura e far bollire per altri 20 minuti, quindi mettere il tutto nel passaverdura, così da ottenere una crema.*

*Versare la crema nei piatti, guarnire ciascun piatto con 3 gamberi precedentemente lessati, un filo di olio e un rametto di rosmarino.*