



Ingredienti per 4 persone:	QUANTITÀ
<b>Per i ceci:</b>	
Ceci secchi	250 g
Acqua per la cottura dei ceci	1500 g
Sale	7 g
<b>Per il frullato per i ceci:</b>	
Scalogno pulito	40 g
5 foglie di sedano non troppo verdi	
Acqua	250 g

Ingredienti per 4 persone:	QUANTITÀ
<b>Per le gocce di prezzemolo:</b>	
Prezzemolo sfogliato	50 g
Acqua	40 g
Scalogno pulito	10 g
Capperi sotto sale	2 pezzi
<b>Per i peperoni:</b>	
Un peperone giallo	
Un peperone rosso	

### **Per i ceci:**

Lavare i ceci. In seguito metterli a bagno in un litro e mezzo di acqua fredda per 12 ore (conservare in frigorifero e cambiare l'acqua almeno una volta). Trascorso il tempo di reidratazione dei ceci scolarli e sciacquarli nuovamente sfregandoli per far perdere una parte della pellicina che li rivestono. Nel frattempo mettere nel bicchiere del frullatore lo scalogno opportunamente pulito, le foglie di sedano, il sale, l'acqua (250g) e frullare il tutto accuratamente. Versare i ceci in una pentola di adeguate dimensioni, aggiungervi il frullato precedentemente descritto, il litro e mezzo di acqua fredda e cuocerli a fuoco moderato per 60 minuti circa (il tempo di cottura può variare a seconda del tipo di ceci impiegato). A cottura ultimata dei ceci prelevare una tazza del loro liquido di cottura e tenerle da parte. In seguito, frullare accuratamente il tutto con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una purea morbida ed omogenea e senza grumi. Qualora fosse necessario aggiungere un poco della loro acqua di cottura che si è tenuta da parte. Servire la purea di ceci con i peperoni arrostiti e le gocce di prezzemolo.

### **Per il frullato di prezzemolo:**

Sfogliare, pesare e lavare il prezzemolo e porlo in un bicchiere del frullatore assieme a tutti gli ingredienti sopra elencati. Frullare il tutto fino ad ottenere una salsa cremosa ed omogenea e tenere a parte fino al momento dell'utilizzo.

### **Per i peperoni:**

Lavare i peperoni, riporli su di una placca e cuocerli in forno a 200°C (se disponibile utilizzare il forno in modalità di cottura grill) per circa 15 minuti. A cottura ultimata i peperoni dovranno risultare ben arrostiti. In seguito, riporre i peperoni in una bastardella con acqua fredda, spellarli e privarli dei semi. Una volta ricavate le falde pulite dei peperoni farle scolare bene e tagliarle a rombi. Servire i peperoni conditi con le gocce di prezzemolo sulla passata di ceci.