

Lagane e ceci (Lagane e ciciri)



Ingredienti per 4 persone:

- *Farina di grano tenero*
- *ceci*
- *aglio*
- *peperoncino*
- *sale*
- *Olio extravergine di oliva (Mediterranea Oleum)*

PROCEDIMENTO:

- 1. Lasciate i ceci in ammollo per circa 12 ore con un pugno di sale grosso.*
- 2. Le fettuccine: impastate la farina di grano tenero con l'acqua e lavorate gli ingredienti fino a formare un panetto omogeneo.*
- 3. Quindi stendete il panetto con il matterello formando un disco spesso circa 1 cm.*
- 4. Tagliate l'impasto in maniera eterogenea ottenendo dei ritagli di pasta disuguali.*
- 5. In una casseruola ponete i ceci precedentemente ammolati e portate ad ebollizione l'acqua. Lasciate cuocere per circa 30 minuti.*
- 6. Aggiungete poi le fettuccine, salare il tutto e fate cuocere per circa 10/15 minuti.*
- 7. In una padella fate imbiondire l'aglio in abbondante olio extravergine d'oliva e aggiungete il peperoncino per circa 1 minuto.*
- 8. A cottura ultimata scolate la pasta, lasciando un pò dell'acqua di cottura e aggiungete l'olio precedentemente soffritto e mescolate per far amalgamare tutti gli ingredienti.*