

PRIMI PIATTI

Lagane e ceci

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 250 g di ceci
- 300 g di lagane
- 50 g di guanciale
- 1 dl di olio vergine d'oliva
- "pipi russo" (peperoncino dolce essiccato e pestato)
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 pomodori freschi
- 1 costa di sedano (sfilettata e pulita)
- sale e pepe appena macinato q. b.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere i ceci in abbondante acqua con un pizzico di bicarbonato e farli riposare per una notte, il giorno dopo mettere i ceci con il sedano in una pentola con acqua che sia il doppio del volume dei ceci, cuocere a fuoco basso.

Quando i ceci risultano cotti raccoglierli con una schiumarola e coservarli da parte, l'acqua di cottura allungarla con qualche mestolo di acqua e tenerla da parte.

Mettere in un tegame con la metà dell'olio, l'aglio schiacciato e il guanciale a dadini, soffriggere, quando l'aglio inizia a colorare aggiungere il "pipi russo" macinato, pomodori spezzati e il prezzemolo, cuocere per pochi minuti, unire i ceci precedentemente cotti e lasciare insaporire.

Mettere sul fuoco l'acqua di cottura dei ceci allungata, aggiungete un filo d'olio, quando riprende a bollire versare le lasagne, sbollentarle e unirle al sugo precedentemente preparato, terminare la cottura, condire con il rimanete olio e pepe.