

PRIMI PIATTI

Lagane e ciciari

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 300 g di ceci
- 300 g di tagliolini
- 100 g di pancetta a dadini
- 4 cucchiaini di olio d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Cuocere i ceci messi ad ammorbidire la sera prima in acqua e sale.

A cottura ultimata, aggiungere dell'acqua calda e quando il tutto bolle unire le tagliatelle.

Salare, scolare e condire infine con la pancetta rosolata nell'olio. Guarnire se piace con una spolverata di prezzemolo ...

NOTE

Ricetta tipica della mia città!!!!!!cosenza!