

ANTIPASTI E SNACK

Ceci tostati

di:

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: **24 ORE DI RIPOSO**



I ceci tostati, non li avevo mai sentiti nominare...o meglio non sapevo che per la loro preparazione fosse necessario un ingrediente speciale che probabilmente è più affine ad un muratore che ad un cuoco: la calce viva!

Bene ci siamo attrezzati e abbiamo provato a rifare questo sfizio, che in Sicilia conoscono bene sotto il nome di calia in accoppiata con la simenza, ovvero i semi di zucca...un vero street food nostrano.

INGREDIENTI

CECI secchi - 500 gr

CALCE VIVA 4 cucchiaini da tavola

ACQUA

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Trasferite i ceci secchi in una ciotola capiente, aggiungete la calce viva e tanta acqua quanta ne serve per realizzare una pastella.

A questo punto mettete tutto da parte e lasciate riposare per una notte intera.





2 Il giorno successivo, sciacquate bene bene i ceci sotto l'acqua corrente in modo che la calce ormai secca possa levarsi completamente.





3 Mettete una padella, meglio se di ferro, sul fuoco e fatela scaldare molto molto bene.

Trasferitevi i ceci e fateli arrostire senza mescolarli troppo, basterà smuovere la padella un paio di volte.



4 Una volta ben arrostiti, trasferiteli su di un canovaccio puliti e strofinateli un po'.





- 5 Rimetteteli in una ciotola e aggiungete un giro d'olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale a piacere.

Mescolate ancora e consumateli freddi.



