

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle al vino con ceci

di: *EMILIONA*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *30 min*    COTTURA: *25 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



## PER LE TAGLIATELLE

200 g di farina  
2 uova  
poco vino bianco  
sale.

## PER IL CONDIMENTO

400 g di ceci  
4 cucchiaini di pecorino calabrese in scaglie  
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
1 spicchio di aglio  
pepe.

## PREPARAZIONE

1 Per la pasta: impastare tutti gli ingredienti unendo vino fino ad avere una pasta soda, fate riposare 30 minuti e tirate con la sfogliatrice ricavando delle tagliatelle.

Per il condimento: in una padella fate rosolare l'aglio con l'olio unite i ceci e fate cuocere, quando sono quasi cotti schiacciate alcuni ceci ed unite poca acqua.

In una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta.

Condire la pasta con i ceci, il pecorino e poco pepe.

