

## PRIMI PIATTI

# Lagane e ceci

Tradizione: Calabria

DOSI

**4 persone**

## Ingredienti per 4 persone

|                                          |              |
|------------------------------------------|--------------|
| Ceci                                     | 250 g        |
| Pasta tipo lagane (tagliatelle fresche)  | 300 g        |
| Guanciale di maiale                      | 50 g         |
| Olio d'oliva extra-vergine               | 10 cl        |
| Pipi russo (peperoncino dolce essiccato) |              |
| Aglio                                    | 2 spicchi    |
| Prezzemolo tritato                       | 1 cucchiaino |
| Pomodori freschi                         | 2            |
| Sedano sfilettato e nettato              | 1 costa      |
| Sale                                     |              |
| Pepe                                     |              |
| Bicarbonato                              | 1 pizzico    |

## Preparazione

- 1 Mettete a cuocere i ceci con il sedano, dopo l'ammollo di un'intera nottata con un pizzico di bicarbonato. Badate che la quantità d'acqua per la cottura sia almeno il doppio del volume dei ceci.
- 2 A bollore ottenuto, abbassate la fiammella e lasciate continuare la lunga cottura dolcemente. Soffriggete in un tegame con la metà dell'olio l'aglio schiacciato e il guanciale ridotto in dadini.
- 3 Togliete l'aglio, fate saltare nello stesso fondo il macinato di 'pipi russo' ed aggiungete pomodori spezzettati e il prezzemolo.
- 4 Fate cuocere per pochi minuti e versate nel tegame i ceci già cotti e raccolti con una schiumarola. Lasciate insaporire e allungate con qualche mestolo d'acqua di cottura dei ceci.

- 5 Al bollore, versate le lagane scolate a metà cottura (non dimenticate un filo d'olio nell'acqua in cui vanno lessate perché non attacchino) e fate cuocere ancora per qualche minuto.
- 6 Prima di scodellare irrorate la minestra (che può essere consumata anche tiepida) del rimanente olio, impepate e mescolate delicatamente.