



Lagane e ceci - [Visualizza sul sito di rosaria](#)

Primi piatti - pasta con legumi - sedano -

Mettere in ammollo i ceci la sera prima. Cuocerli nella pentola a pressione con un rametto di rosmarino, un cucchiaio di olio, 2 spicchi di aglio in camicia e poco sale.

Impastare le lagane con rimacinato, acqua e sale. L'impasto deve essere duretto. Confezionare la sfoglia (nonna papera N° 4) e tagliarla a fettucce. Fare un soffritto con un battuto di sedano, pomodoro secco, cipolla, qualche gambo di finocchietto selvatico (in mancanza di esso io uso la barba dei finocchi? quella più tenera!) e un po' di pancetta o finalino di prosciutto o una fetta di prosciutto sfilacciata. Aggiungere i ceci (pestarne una parte con la forchetta) con la loro acqua, aggiustare di sale e lasciare sobbollire. A parte far bollire (tenete da parte crude una manciatina di striscioline per commensale) le lagane, scolarle a metà cottura, unirle ai ceci e terminare la cottura. Intanto far friggere le striscioline lasciate da parte. Impiattare e decorare con le striscioline fritte.

NB: Pepe e peperoncino per chi se li può permettere

