

RICETTA DEL GIORNO

Tagliatelle con i ceci

INGREDIENTI: 300 g di ceci, 300 g di lagane (tagliatelle fresche, larghe anche 3 cm), 50 g di guanciale, 100 g d'olio extravergine d'oliva, "pipi russo" (peperoncino dolce essiccato e pestato), due spicchi d'aglio, un cucchiaino di prezzemolo tritato, due pomodori freschi, una costa di sedano (sfilettata e nettata), pepe appena macinato, sale.

PREPARAZIONE: Mettere a bagno i ceci un'intera notte con un pizzico di bicarbonato. Cuocerli con il sedano e il doppio del loro volume d'acqua. A bollore ottenuto, abbassare la fiamma e continuare, a lungo, la cottura a fuoco bassissimo. Soffriggere in un tegame con la metà dell'olio, l'aglio schiacciato e il guanciale a dadini. Togliere l'aglio, unire il macinato di "pipi russo" ed aggiungere pomodori spezzettati e il prezzemolo. Cuocere per pochi minuti e versare nel tegame i ceci già cotti e raccolti con una schiumarola. Lasciare insaporire e allungare con qualche mestolo d'acqua di cottura delle lagane (non dimenticare un filo d'olio nell'acqua in cui vanno lessate perché non attacchino), unire le lagane già lessate al dente e cuocere ancora per qualche minuto. Prima di scodellare irrorare la minestra (che può essere consumata anche tiepida) con l'olio rimanente, pepare e condire delicatamente.