



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Lagane e ceci



4 Persone

primi Categoria

difficile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola**

Ingredienti

- 400 gr farina di grano duro
- 200 gr di ceci
- 100 gr di guanciale
- 200 gr di pomodori pelati
- olio extravergine d'oliva
- sedano
- prezzemolo
- aglio
- peperoncino
- sale
- pepe

Preparazione Lagane e ceci

Passo 1.

Mettete i ceci in ammollo con l'acqua e lasciateli per circa 12 ore.

Passo 2.

Preparate un impasto di farina, acqua ed un pizzico di sale.

Passo 3.

Stendete la sfoglia e tagliatela in modo da realizzare delle fettuccine di circa un centimetro di larghezza.

Passo 4.

Fate cuocere i ceci in abbondante acqua salata.

Passo 5.

Fate soffriggere il guanciale con olio, aglio e peperoncino.

Passo 6.

Aggiungete i pelati ed il prezzemoli, quindi i ceci.

Passo 7.

Sbollentate le lagane precedentemente preparate e versatele sui ceci.

Passo 8.

Fate amalgamare per qualche minuto e spolverizzate con il pepe.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)