LAGANE E CECI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di ceci,
- 300 g di pasta tipo lagane (tagliatelle fresche),
- 50 g di guanciaie,
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- pipi russo (peperoncino dolce essiccato),
- 2 spicchi di aglio,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 2 pomodori freschi,
- 1 costa di sedano sfilettato e nettato,
- sale,
- pepe,
- 1 pizzico di bicarbonato.

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.

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 guanciaie ridotto in dadini.

Togliete l'aglio, fate saltare nello stesso fondo il macinato di 'pipi russo' ed aggiungete pomodori spezzettati e il prezzemolo.

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.

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.

Prima di scodellare irrorate la minestra (che può essere consumata anche tiepida) del rimanente olio, impepate e mescolate delicatamente.