

## TAGLIATELLE DI SAN GIUSEPPE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina,
- 3 uova,
- 200 g di ceci secchi,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 cucchiaio di peperone rosso piccante macinato,
- rosmarino,
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

In una pentola lessate i ceci, che avrete messo a mollo la sera precedente, immergendovi, prima di passare sul fuoco, un po' di foglie di rosmarino raccolte in un quadratino di garza chiuso ben stretto con un filo di cotone.

Preparate intanto una pasta con la farina, due uova intere e un tuorlo, stendetela col matterello e tiratene una sfoglia, dalla quale ricaverete delle fettuccine strette il più possibile.

Fatele lessare in acqua salata e a due minuti dal bollore togliete con il mestolo l'acqua dalla pentola fino a lasciarne sul fondo circa un litro.

Aggiungete i ceci raccolti con la schiumarola dalla pentola di cottura dopo aver tirato fuori il fagottino con il rosmarino.

Mescolate e versatevi un soffritto ottenuto rapidamente con l'olio, l'aglio e il peperone macinato.

Togliete dal fuoco, mescolate e lasciate riposare qualche minuto prima di portare in tavola.

Tutte le operazioni di preparazione del piatto, dal momento in cui si inizia la cottura delle tagliatelle, devono essere svolte il più celermente possibile per evitare che la minestra diventi collosa.