

Lagane con i ceci *di Stefania Rodio*

Ingredienti per 4 persone:

PER LA PASTA

Semola rimacinata di grano duro 400 g
(Molino Sobrino)

Acqua 210 g (del sindaco :-))

PER IL CONDIMENTO

Ceci secchi 400 g (Agribosco)

Pomodori passata 500 g (Lunella)

Olio di oliva extravergine 45 g (Libera)

Aglione spicchio 1

Sale 3 g

Pepe nero macinato a piacere

Rosmarino qualche rametto



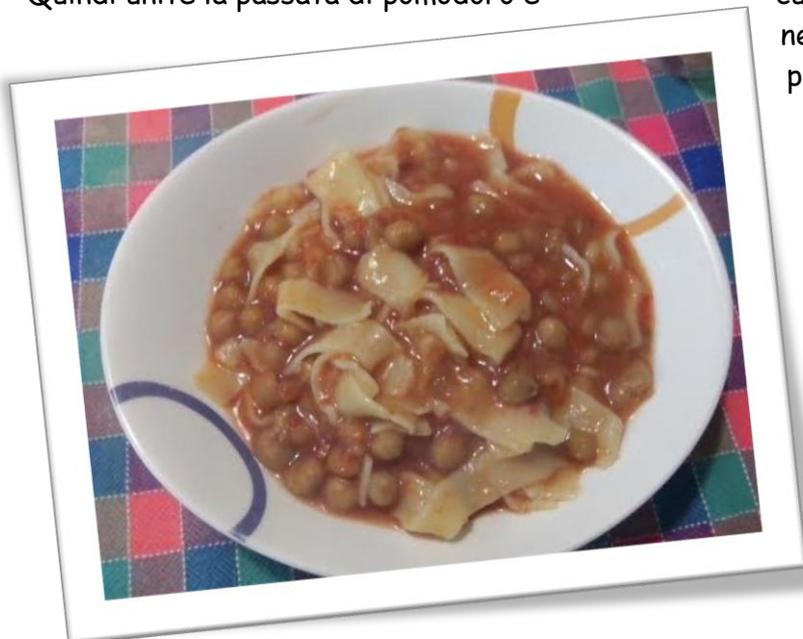
Procedimento

Per preparare le lagane ai ceci, iniziate ponendo in ammollo i ceci secchi (meglio se per 1 giorno intero) in acqua fredda. Dopo l'ammollo, scolateli e fateli bollire in una pentola capiente per circa 1h/1h e 30 minuti, anche in base a quanto riportato sulla confezione; io li cuocio in pentola a pressione e in questo ultimo caso i tempi si dimezzeranno.

Nel frattempo dedicatevi alle lagane: su una spianatoia versate la semola rimacinata e unite l'acqua a temperatura ambiente a filo, poco alla volta. Lavorate l'impasto a mano fino ad ottenere una consistenza liscia ed omogenea. Prendete la pasta, dividetela in bocconcini e stendete l'impasto con un mattarello fino ad arrivare a circa 2mm di spessore. Dovrete ottenere una striscia di pasta sottile da arrotolare su se stessa. Tagliate ciascun rotolino di pasta realizzando dei pezzetti di 2 cm di spessore e proseguite allo stesso modo fino a terminare tutto l'impasto; potrete poi allargare a mano le lagane e disporle sulla spianatoia leggermente infarinata; fate riposare 15-20 minuti.

Intanto, sbucciate l'aglio e dividetelo a metà; quindi fatelo soffriggere in una ampia padella con l'olio e il rosmarino. Aggiungete i ceci ormai cotti. Fateli saltare per 5 minuti, aromatizzando con sale, pepe. Quindi unite la passata di pomodoro e

cuocete a fiamma bassa per 20-25 minuti (se necessario potete aggiungere poca acqua calda per favorire la cottura).



Dopodiché, portate a bollore l'acqua salata in un tegame capiente e cuocete le lagane per pochi minuti quindi scolate la pasta aiutandovi con uno scola spaghetti e trasferitela nella padella con i ceci; mantecate per qualche istante, quindi fate riposare un minuto, prima di servire le lagane ai ceci ben calde!