



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

CECI CON TAGLIATELLE

unangolodipace.blogspot.it



Ingredienti:

ceci
semola rimacinata di grano duro
sale
Olio Extravergine Dante
aglio e peperoncino
acqua q.b.

Preparazione:

mettere a bollire i ceci in abbondante acqua dopo averli lasciati in ammollo per almeno 12 ore, nel frattempo incominciamo a preparare le tagliatelle: mettere la farina a fontana e incominciare ad aggiungere acqua fino a formare un impasto abbastanza duro, dopo aver lavorato l'impasto per farlo diventare liscio e compatto incominciare a fare le sfoglie non troppo sottili. Ripiegare la sfoglia dopo averla spolverizzata di farina e tagliare a strisce, aprire le tagliatelle e spolverizzarle di farina per non farli attaccare fra di loro. Quando i ceci sono cotti aggiungere acqua quanto basta per cuocere le tagliatelle, bollire a fuoco basso mescolandoli spesso, salare e finire la cottura. In un pentolino mettere olio, aglio e peperoncino tagliati a pezzettini, soffriggere delicatamente e aggiungerlo direttamente sopra i tagghiarini.

