



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

Lagane e ceci



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 20 minuti + 12 ore per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **una pentola, un tegame**

Ingredienti

- 400 gr farina di grano duro
- 180 gr di pomodori pelati
- 200 gr di ceci
- olio extra vergine d'oliva
- aglio
- basilico
- sale

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.

Dopo averli scolati, fate cuocere i ceci.

Passo 5.

Fate soffriggere l'aglio in un tegame, aggiungete quindi i pomodori ed i ceci.

Passo 6.

Unite infine il basilico e salate a piacere.

Passo 7.

Fate cuocere le fettuccine e mettetele ad amalgamare insieme ai ceci.

Note

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