

Ciceri e tria *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

La sera prima si mettono a bagno i ceci in abbondante acqua. L'indomani si scolano, sciacquano e cuociono con abbondante acqua con due foglie di alloro. Se possibile cuocere i ceci in un recipiente di terracotta: dopo due ore saranno cotti. Nel frattempo impastare 300 gr di farina con 150ml di acqua; dall'impasto preparato, ricavare delle striscioline di pasta (la tria). Lasciare che la pasta asciughi per una mezzoretta, dunque friggere alcune striscioline in olio bollente. Tenerle da parte. Prendere una padella, rosolare l'aglio nell'olio, poi toglierlo e buttarlo. Frullare un paio di cucchiaini di ceci con del brodo e un filo d'olio e aggiungerli in padella. Aggiungere anche i restanti ceci interi. Cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolarla e aggiungerla al sugo di ceci. Completare con del pepe nero e con le strisce di pasta fritta. Gustare dopo aver lasciato riposare il tutto per pochi minuti.

Consigli

Quando la vostra ciceri e tria è pronta, lasciatela riposare alcuni istanti.

Curiosità

C'è chi al posto delle strisce di pasta frigge dadini di pane duro. Un'ottima alternativa!

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 120 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Ceci 300 grammi

Pasta 300 grammi

Alloro (due foglie di alloro)

Aglio 1 spicchio

Sale

Pepe

Olio (olio per friggere)