

Ciceri e tria

Senza glutine



Ingredienti per la pasta

300 gr Farina senza glutine per pasta #

165 ml acqua

Per il condimento

200 gr ceci

3 spicchi aglio

2 foglie di alloro

1 peperoncino piccante (facoltativo)

Olio di semi di arachide q.b.

6 cucchiari di olio EVO

Sale q.b.

Procedimento

Per preparare Ciceri e tria la prima cosa da fare è mettere in ammollo i ceci in acqua per una notte. Il giorno seguente scolate i ceci dall'acqua di ammollo, sciacquateli sotto acqua corrente e trasferiteli in una pentola capiente, unite 2 spicchi di aglio in camicia, 2 foglie di alloro quindi copriteli con abbondante acqua e fateli cuocere con il coperchio a fuoco moderato per circa 2,30 ore o fino a che risultino teneri, fate sobbollire dolcemente, in caso di un'ebollizione troppo vigorosa potrebbero rompersi. Nel frattempo potete preparare la pasta, in una ciotola mettete la farina e unite l'acqua che dovrà essere tiepida, quasi calda, cominciate a impastare quindi trasferite il composto sul piano di lavoro e impastate a mano per circa 5-10 minuti, formate quindi un panetto e avvolgete la pasta nella pellicola, lasciate riposare in frigo per almeno 30 minuti. Quando i ceci risulteranno teneri potete proseguire con la ricetta, riprendete la pasta e stendetela sul piano infarinato con della semola rimacinata, dovrete ottenere uno spessore di circa 2 mm, potete utilizzare la macchina o il mattarello per questa operazione, dopodiché tagliate la pasta in modo da formare delle strisce larghe circa 8-9 cm. Tagliate le strisce per il verso della larghezza in modo da ottenere una specie di tagliatelle lunghe 8-9 cm e larghe 1 cm. Ora prendete metà della pasta preparata e friggetela in olio di semi a 180°C, fino a doratura, scolatela su uno scola fritti o semplice carta assorbente. A questo punto trasferite i ceci preparati in una casseruola che possa contenere successivamente anche la pasta, unite poca acqua della loro cottura e regolate di sale, accendete il fuoco e lasciate prendere calore. Intanto in un padellino fate scaldare un generoso giro d'olio EVO, unite uno spicchio tagliato a fettine e un peperoncino sempre tagliato a fette, fate prendere calore e appena l'olio comincerà a sfrigolare spegnete il fuoco, tenete momentaneamente da parte. Mettete ora a lessare la pasta rimanente in acqua bollente salate, unite due cucchiari di olio così che la pasta non si attacchi durante la cottura e fate lessare per circa 2 minuti. Scolate la pasta nel tegame con i ceci, fate insaporire pochi minuti a fuoco moderato quindi servite unendo nei singoli piatti un po' della pasta fritta preparata in precedenza e condite con l'olio aromatizzato all'aglio e peperoncino.

- *(volendo potete usare anche la pasta fresca senza glutine se non siete in grado di farla. Acquistate le tagliatelle abbastanza larghe)*

Ricetta originale di Luca Pappagallo