Quadrucci con ceci

Senza glutine



Ingredienti

Per i quadrucci fatti a mano

200 gr di farina mix per pasta senza glutine **#**

2 uova medie a temperatura ambiente

1 pizzico di sale

Per il condimento e i ceci

250 gr di ceci secchi (oppure circa 500 g di ceci già lessati)

1 costa di sedano

1 carota

1/2 cipolla (oppure 1 spicchio d'aglio)

1 rametto di rosmarino fresco (o 1 foglia di alloro)

1-2 cucchiai di passata di pomodoro (o concentrato)

3-4 cucchiai di olio extravergine d'oliva

700-800 ml di acqua di cottura dei ceci (o brodo vegetale)

Sale fino e pepe nero q.b.

Preparazione dei ceci (se usi quelli secchi)

Mettete i ceci secchi in una ciotola capiente con abbondante acqua fredda per almeno 12 ore. Scolateli, sciacquateli e fateli bollire in acqua pulita (non salata, altrimenti induriscono) con una foglia di alloro per circa 1,5 - 2 ore finché risultano teneri. Conservate la loro acqua di cottura. (Se usate quelli già lessati, sciacquateli bene sotto l'acqua corrente). Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, rompete al centro le uova, aggiungete un pizzico di sale e lavorate energicamente per circa 10 minuti fino a ottenere un panetto liscio e compatto. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare 30 minuti a temperatura ambiente. Stendete l'impasto con il mattarello fino a ottenere una sfoglia sottile (circa 1-2 mm). Lasciatela asciugare all'aria per 10-15 minuti. Infarinate leggermente la sfoglia, tagliatela prima a strisce larghe circa 1 cm e poi incrociate i tagli per ricavare tanti piccoli quadratini. Allargateli su un vassoio infarinato per non farli attaccare. Tritate finemente sedano, carota e cipolla. Fateli appassire dolcemente in una pentola capiente con l'olio extravergine d'oliva e il rametto di rosmarino intero. Aggiungete i ceci cotti e la passata di pomodoro. Lasciate insaporire per 5 minuti mescolando. Prelevate un mestolo di ceci, frullateli con un po' della loro acqua (o brodo) e rimettete la crema in pentola: darà al piatto la tipica consistenza avvolgente. Coprite i ceci con circa 700-800 ml di acqua di cottura calda (o brodo vegetale), regolate di sale e portate a bollore. Rimuovete il rametto di rosmarino e versate i quadrucci direttamente nella pentola con i ceci in ebollizione. Cuocete per 4-5 minuti mescolando spesso per non far attaccare la pasta al fondo, aggiungendo poca acqua calda se dovesse asciugarsi troppo. Spegnete il fuoco, lasciate riposare la minestra per 2 minuti e servite con una macinata di pepe nero e un filo d'olio extravergine a crudo.

Ricetta originale della “Cucina delle Monache”