

Laianedda con i ceci



- **Ingredienti:**

- 300 g ceci
- 300 g di pasta fatta in casa
- 150 g pomodorini
- 1 casco di sedano
- 2 foglie di alloro
- 50 g cipolla
- 1 carota
- 1 peperoncino
- 1 finocchietto selvatico
- 30 g olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- sale q.b.

- **Preparazione:**

Per la pasta: disporre a fontana la farina, aggiungere il sale e l'acqua. Impastare e lavorarla bene. Con un mattarello stenderla e tagliarla tipo tagliatella.

Per la salsa: prendere un pentolino piccolo, mettere l'olio, uno spicchio di aglio e la cipolla tritata. Bionda la cipolla, aggiungere il peperoncino, i pomodori lavati e tagliati a pezzetti, l'alloro e un pizzico di sale.

Cottura dei ceci: dopo averli tenuti a bagno dalla sera precedente, lavarli e scolarli mettendoli in un recipiente di creta (pignata). Riempirli di acqua e metterli vicino al fuoco vivo. Aggiungere 2 foglie di alloro, semi di finocchietto, sedano, carota, uno spicchio di aglio, cipolla e un paio di pomodorini schiacciati.

Appena cotti i ceci, mettiamo a bollire in una pentola dell'acqua, salarla e cuocere la laianedda. Scolarla e unire i ceci e la salsa.

Galleria Foto [VISUALIZZA SCHERMO PIENO](#)

(per uscire: ESC per desktop, doppio tap per mobile)

Ultima modifica: Martedì 11 Agosto 2020

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?
voti)

Media: 5 (1

Rate

Source URL: <https://b3st.infocamere.it/dieta-mediterranea/ricette/laianedda-con-i-ceci>