

Lagane e ceci come a Maierà

Pasta fresca stesa amano accompagnata da un sugo al pomodori e ceci



Lagane e ceci come a Maierà, è tra le mie ricette del cuore, quante volte ho preparato questo piatto insieme alle mie nonnine a Maierà, piccolo paesino in collina in provincia di Cosenza.

Mi ricordo che seguivo incantata i sapienti gesti delle loro mani che, come per magia, da un po' di farina e dell'acqua tiravano fuori lenzuola di pasta bellissimi.

Vi racconto adesso io, quello che ricordo e porto nel cuore della mia Lagane e ceci come a Maierà

Ingredienti

- 200 gr di lagane
- 150 gr di ceci secchi
- 250 gr di polpa di pomodori
- pecorino
- peperone crusco dolce in polvere
- qualche fogliolina di rosmarino secco
- 1 spicchio di aglio
- 4 cucchiaini di olio EVO

Procedimento:



Primo passaggio, mettere a bagno la sera prima i ceci (in alternativa si possono usare quelli già lessati diciamo circa 250 gr), o comunque faccio passare almeno 12 ore, li lessa in acqua bollente fino a che siano ben cotti.

Intanto preparo le lagane. A ceci cotti preparo un fondo con aglio, olio e un po' di peperoncino e peperone secco, faccio saltare e aggiungo la polpa di pomodoro, faccio andare per qualche minuto e poi aggiungo i ceci. Lascio cucinare e ritirare il sugo, in ultimo schiaccio un pochino di ceci in modo da creare una buona crema nel sugo.



Intanto metto a bollire l'acqua, quando bolle calo le lagane e le faccio cuocere per qualche minuto, le tiro quindi su e le passo in padella con il condimento, dove faccio ultimare la cottura.

Le servo calde e con una spolverata di formaggio.



Vi racconto una cosa bella su questa ricetta:

Cari amici e lettori é con immenso piacere che vi annuncio che ieri sera sono stata alla presentazione del libro "Grandi Classici della tradizione italiana" in cui è presente la mia ricetta "lagane e ceci" perché eletta e premiata tra le 10 migliori del contest di Alice e Poste Italiane "Posta la ricetta"!

L'evento è stato bellissimo ed io molto emozionata... la serata è stata superbamente condotta dalla bravissima Francesca Romana Barberini ed ho avuto il piacere di incontrare alcuni volti noti di Alice come Luisanna Messeri ed il bellissimo Mattia Poggi, il quale ci ha anche deliziati con uno showcookig insegnandoci la sua "trenette con crema di patate e carciofi" che ho assaggiato e devo dire è veramente ottima!!!

Altro show degno di nota è stato sicuramente la preparazione della carbonara dell'Executive Chef del Mirabelle, Stefano Marzetti. Ci ha stupiti con un tuorlo d'uovo panato e fritto accompagnato da una spuma di formaggi, pepe nero e guancialetto croccante, servito in coppa... una vera delizia!

Dove?

La scenografia di tutto ciò era la sala Lounge del meraviglioso **Hotel Splendide Royal di Roma** che ci ha offerto una delle più belle ed eleganti terrazze di Roma. Le grandi vetrate della sala si aprivano su una vista mozzafiato, che dagli edifici umbertini del Pinciano spazia tra Villa Medici, Trinità dei Monti fino al Gianicolo, e poi spettacolo nello spettacolo lo spicchio di luna proprio sulla Cupola di San Pietro tutta illuminata, da mancare il fiato!

Che dire è stata una bellissima serata ed io molto fiera ed onorata di aver potuto farne parte!

Ah lo speciale con la premiazione e la serata intera andrà in onda il 24-12 alle ore 21.00 su Alice tv.

Questi alcuni dei momenti della serata



Invito alla presentazione del libro “Grandi Classici della tradizione italiana” in cui è presente la mia ricetta “lagane e ceci”





showcooking Mattia Poggi che ci ha regalato la sua
ottima ricetta di trenette con crema di patate e
carciofi



showcooking Chef Stefano Marzetti, Executive Chef del
Ristorante Mirabelle.



Premiazione contest "posta la ricetta" di Alice e poste italiane



Libro "Grandi Classici della tradizione italiana" in cui è presente la mia ricetta "lagane e ceci"