



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000201

Registrata in data 18 Gen 2016 alle ore 12:28

da GIOVANNA VORIA

Timballo di lagane e ceci di Cicerale e ceci neri di Corbella con scamorza affumicata

La lagana e ceci è il piatto tipico di Cicerale che si cucina, ormai, in tutto il Cilento ed è intoccabile perchè fa parte della tradizione della nostra terra, piatto della nostra Dieta Mediterranea. Ho voluto creare però, altre alternative di lagane e ceci dandogli per dare un tocco di originalità. Uno di questi è proprio il timballo di Lagana e ceci di Cicerale tratto dal mio ricettario Cucinare con i ceci.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 g di ceci di Cicerale
50 g di ceci neri di Corbella
200 g di farina di semola
100 g di pomodoro San Marzano DOP
olio extravergine di oliva DOP Cilento
aglio, sedano, cipolla, alloro, rosmarino
100 g di scamorza affumicata

In mancanza dei ceci neri di Corbella si useranno solo ceci di Cicerale.

Preparazione

Lavare e mettere a bagno per almeno 12 ore in una ciotola i ceci di Cicerale e in un'altra i ceci neri di Corbella. Trascorso il tempo lavarli ancora e metterli a bollire separatamente in abbondante acqua, appena inizia il bollore schiumare e lasciar cuocere per circa 2 ore aggiungendo il sedano, la cipolla e qualche foglia di alloro, salare solo a fine cottura.

Intanto su di una spianatoia disporre la farina a fontana, aggiungendo un pizzico di sale ed acqua quanta ne assorbe. Impastare il tutto, tirare una sfoglia sottile dello spessore di circa 2 mm e tagliare in modo irregolare delle tagliatelle. Non appena i ceci sono cotti, regolare di sale, dividere i ceci di Cicerale in due parti e fare la stessa cosa con i ceci neri di Corbella.

Nella metà di Cicerale versare l'altra metà di ceci neri di Corbella e le tagliatelle facendole cuocere per 5 minuti. A parte, in una padella, soffriggere l'olio, l'aglio e i pomodori, aggiustare di sale e continuare la cottura per 5 minuti.

Versare il condimento nella pasta con i ceci e lasciar riposare per un'ora finchè si asciuga.

Pennellare delle formiche con dell'olio extravergine di oliva, riempire di lagane e ceci mettendo al centro la scamorza tagliata a dadini e infornare per 15 minuti a 150 gradi.

Passare con un passino il resto dei ceci di Cicerale e regolare di sale.

Versare la crema di ceci in un piatto fondo, adagiare il timballo, unendo qualche ceci nero di Corbella, decorare con qualche ago di rosmarino e un filo di olio Dop Cilento.

Vino consigliato

Un aglianico del Cilento