**Lagane e cec**i

Ingredienti per 4 persone:

per le ***lagane***:

* 150 gr di farina 00
* 150 gr di farina di semola rimacinata
* 2 uova
* un pizzico di sale
* acqua tiepida q.b. per impastare

per i ***ceci***:

* 250 gr di **ceci secchi**
* olio extravergine di oliva possibilmente cilentano Dop
* 1 spicchio d’aglio
* Peperone dolce in polvere di ***Senise***

La sera prima mettete i ***ceci***secchi in ammollo, in acqua, con un pizzico di bicarbonato oppure del sale fino, lasciateli a bagno per 12 ore.

Al mattino seguente sciacquate più volte i ***ceci***, cuoceteli in abbondante acqua  a fuoco bassissimo per almeno 2 ore. Controllate spesso il livello dell’acqua e, se necessario, aggiungerne ancora bollente. Quasi a fine cottura regolate di sale.

Nel mentre i ***ceci*** terminano la loro cottura, preparate gli ingredienti per l’impasto delle ***lagane***. Sulla spianatoia mescolate le due farine, il sale, le uova leggermente sbattute assieme ad un goccio d’acqua, mi raccomando non esagerate con le quanti di quest’ultima, essa infatti serve a legare gli ingredienti fra loro e ottenere impastare elastico ed asciutto.

Lasciate riposare l’impasto delle ***lagane*** per almeno 30 minuti coperto con un canovaccio pulito. Stendete la pasta con il matterello, non troppo sottile, aiutandovi con una rotellina iniziate a tagliare le listarelle di pasta, leggermente più doppie delle fettuccine.

Io ho utilizzate un mattarello tagliapasta scanalato che mi ha regalato mia zia… utilissimo anche per le crostate.

Se non lo possedete potere usare tranquillamente anche la macchina per la pasta con l’apposito accessorio per le tagliatelle, oppure arrotolare la sfoglia su se stessa, come per fare le tagliatelle, e tagliare delle semplici strisce di pasta. Lasciate riposare le **lagane** sulla spianatoia fino al momento di cuocerle.

Cuocete le lagane nella pentola con i ***ceci***, basteranno pochi minuti. A parte in una padella preparate un soffritto di aglio, olio, la polvere di [***peperone dolce di Senise***](http://igp-group.it.shopfactory.com/contents/it/d445.html)***.***

A fine cottura irrorate con il soffritto preparato le ***lagane e ceci***, mescolate e spegnete il gas. Lasciate riposare le ***lagane e ceci*** per 5 minuti prima di servirle di tavola.. In questo modo il piatto prenderà ancora più sapore!!!