

Ciceri e tria *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Tenete a bagno i ceci dalla sera prima, e la mattina metteteli in una pentola con gli odori (sedano, carota e cipolla), coprendoli almeno con due dita d'acqua e avendo cura, durante la cottura, di controllare che il suo livello rimanga sempre costante ed aggiungendone altra quando sia necessario, sempre molto calda. Fate cuocere a fiamma dolce per almeno tre ore, salando solo alla fine.

In un pentolino mettete l'olio e frigate, fino a doratura, 50 gr di "tria". Nella pentola dei ceci aggiungete la rimanente pasta e portate a cottura mescolando delicatamente. Prima di scolare e servire, aggiungete la tria già frita insieme al suo olio e continuate la cottura per un minuto. Spegnete, versate un filo d'olio e aggiungete una macinata di pepe bianco.

Servite con un buon calice di vino rosso Negroamaro IGP.

Consigli

Se volete dare un tocco ancora più goloso a questa ricetta, servitela con dei cubetti di pane fritto nell'olio.

Curiosità

In Salento la "tria" è una pasta fatta a mano, larga come una pappardella ma molto più rustica. La si serve anche con altri tipi di condimenti, come per esempio con il pomodoro oppure con i "mugnuli", i tipici broccoletti leccesi che si trovano durante la stagione invernale.

Informazioni

Preparazione 200 minuti

Cottura 200 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Ceci 500 grammi (secchi)

Pasta lunga (500 gr di tria)

Sedano

Carote

Cipolle

Olio extra vergine di oliva

Pepe (bianco)