

Tajlì con i ceci (ricetta abruzzese)

INGREDIENTI:

Per la pasta

400 gr di farina di tipo2,
acqua qb,

per il condimento

250 gr di ceci già lessati,
200 gr di pomodoro fresco a pezzettoni,
1 spicchio d'aglio,
1 l di brodo vegetale,
qualche foglia di basilico,
olio evo,
sale qb,
parmigiano secondo i gusti.

Impastare acqua e farina e ottenere un impasto uguale a quello della sfoglia all'uovo, lasciarlo riposare un po', stenderlo non troppo sottile e tagliare prima delle tagliatelle e poi da queste ricavare le sagnette (foto sotto).

Scaldare l'olio con l'aglio, aggiungere i ceci farli insaporire, unire il pomodoro il basilico e il sale e far cuocere qualche minuto.

Aggiungere il brodo, portare a ebollizione e cuocerci dentro la pasta.

Servire con una spolverata di parmigiano.