

---

## Ciceri e Tria, antica ricetta del Salento

Posted by Benedetta2 - 2008/10/24 19:59

---

Buongiorno a tutti sono Benedetta,  
vorrei segnalare questa antica ricetta del Salento - Ciceri e Tria -, una pasta e ceci un pò particolare.  
Ho un sito - [www.velocissimo.it](http://www.velocissimo.it) -dove raccolgo, gratuitamente, un bel pò di ricette del Salento.  
Questa è la ricetta, spero vi piaccia!

Quantità per circa 7/8 persone

Ingredienti:

½ kg di ceci  
1 costa di sedano  
1 spicchio d'aglio  
Sale q.b.  
½ kg di pasta  
10 cucchiaini abbondanti di olio extravergine di oliva  
Pepe q.b.

Questa è un'antica e squisita ricetta salentina.

Mettere a bagno dalla sera precedente la cottura 1½ kg di ceci in acqua fredda e un po' meno di mezzo cucchiaino di sale. Il mattino seguente scolare i ceci, lavarli e metterli a cucinare in acqua fredda, dopo averli coperti d'acqua per almeno un dito e lasciarli andare a fuoco lento.

Dopo circa tre quarti d'ora aggiungere il sale, 1 costa di sedano ed uno spicchio d'aglio con camicia.

La cottura deve avvenire a fuoco lento e dura circa due ore, due ore e mezzo. Se ci accorgiamo che l'acqua diminuisce sino a scoprirli, provvediamo a rabboccare sempre con acqua bollente lasciandola un dito sopra il livello dei ceci.

I tempi di cottura diminuiscono di molto se usiamo i ceci precotti o ancora meglio la pentola a pressione ( in questo caso sino ad un terzo).

Io uso fare la pasta, chiamata in gergo locale " sagna", solo con acqua e farina, senza uova quindi. E' una pasta che si fa dallo stesso impasto che usiamo per fare le orecchiette; diciamo che assomiglia a delle tagliatelle, ma è un po' più larga e un po' più spessa.

Quindi uso una pasta fresca, anche perché alcuni fili di questa servono per essere fritti, come spiegherò tra poco. Voi usate la pasta che preferite, logicamente. Però se avete la possibilità di usare ad esempio delle tagliatelle non all'uovo vi avvicinate maggiormente alla ricetta originale.

Quando i ceci sono quasi cotti, prenderne un mestolo e passarlo nel passaverdura, dopodiché versarlo tra gli altri ceci e rigirarli un po'.

Prendere qualche tagliatella ( 5 o 6 ) ancora cruda e friggerla nell'olio bollente.

Cucinare le restanti tagliatelle ed a metà cottura toglierle dal fuoco e riversarle, dopo averle scolate ovviamente, nei ceci. Versare contemporaneamente le tagliatelle fritte insieme con l'olio di cottura e una spolverata di pepe.

Finire la cottura della pasta e lasciare riposare per altri 5 minuti, avendo cura di non togliere il coperchio.

Un saluto a tutti ed alla prossima, Benedetta :cheer:

=====

## Re:Ciceri e Tria, antica ricetta del Salento

Posted by Peter - 2008/10/24 21:06

---

Ciao Benedetta!  
benvenuta e grazie mille per la ricetta :)  
a presto!

=====

## Re:Ciceri e Tria, antica ricetta del Salento

Posted by Benedetta2 - 2008/10/24 23:25

---

Grazie Peter, bentrovato a te! Benedetta :cheer:

=====