

## Lagane e Ceci

### **Preparazione:**

Ingredienti: 400 gr. di farina di grano duro, 250 gr. di ceci, aglio, pomodori, olio extravergine di oliva , sale.

Lasciate i ceci in ammollo per 12 ore, in seguito lessateli con una foglia di alloro.

Preparate un impasto con farina, acqua, sale e ricavatene una sfoglia sottile che taglierete a fettuccine di 2 cm di larghezza. Soffriggete in una padella i legumi, precedentemente lessati, con olio, aglio, pomodoro, infine unite la pasta ai ceci.

Lagane e ceci, anche detto "piatto del brigante". Pare, infatti, che dalla fantasia popolare i briganti, che infestavano nella seconda metà del XIX secolo i boschi del Vulture, fossero soprannominati "scolalagane" a causa della loro ingordigia di pasta.