

'ciceri e tria': pâtes aux pois chiches (Plats principaux à base de pâtes et de riz)



Préparation

La veille, faire tremper les pois chiches dans un grand saladier rempli d'eau. Le lendemain, égoutter, rincer et faire bouillir les pois chiches dans une grande quantité d'eau avec deux feuilles de laurier. Si possible, faire bouillir les pois chiches dans un pot en terre cuite: ils seront prêts au bout de deux heures. Pendant ce temps mélanger 300g de farine avec 150ml d'eau, et faire les bandes de pâtes («tria») avec la pâte préparée. Laisser sécher les pâtes pendant environ une demi-heure, puis faire frire quelques bandes de pâtes dans de l'huile bouillante. Réserver. Faire légèrement dorer l'ail à la poêle dans de l'huile, puis retirer l'ail et le jeter. Mixer quelques cuillères à soupe de pois chiches avec du bouillon et un peu d'huile avec un mixeur à immersion et les ajouter à la poêle. Ajouter les pois chiches restants. Faire cuire les pâtes restantes dans de l'eau bouillante salée, les égoutter et les ajouter à la sauce aux pois chiches. Terminer avec du poivre noir et garnir avec les bandes de pâtes frites. Laisser reposer quelques minutes et servir.

Conseils

Lorsque votre sauce aux pois chiches est prête, laissez-la reposer un peu.

Anecdotes

À la place des bandes de pâtes, on pourrait aussi faire frire des croûtons de pain de campagne. Une excellente alternative!

Information

Préparation 60 minutes

Temps total 120 minutes

Pour X Pour 3 personnes

Niveau de difficulté Difficile

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](#)

Ingrédients

Pois chiches 300 grammes

Pâtes 300 grammes

Feuilles de laurier (Deux feuilles de laurier)

Ail 1 gousse

Sel

Poivre

Huile (Huile de friture)