



TAGLIATINI CON I CECI

I tagliolini con i ceci (tagliatini) sono diffusi in tutto il territorio maremmano. La ricetta riportata qui descrive come, nelle campagne delle Colline Metallifere, il piatto veniva preparato ai tempi in cui le case erano riscaldate con la legna del camino, il bucato si faceva con il "ranno", i legumi si cuocevano al fiasco, l'organizzazione familiare ruotava attorno alle donne che accudivano la casa e in cui i tempi erano diradati.

INGREDIENTI: 5 uova, 500 g di farina, un pizzico di sale, 300 g. di ceci secchi, rosmarino (o ramerino), due spicchi di aglio, un pomodoro maturo, olio e.v.o..

PROCEDIMENTO: Per la pasta: mettere la farina a fontana, rompervi le uova al centro ed impastare fino ad ottenere una "palla di sfoglia". Con il mattarello (detto anche maccheronaio) spianare la sfoglia in modo da ottenere delle strisce. Arrotolare le strisce ottenute e tagliarle con un coltello a larghezza desiderata. Preparazione e cottura dei ceci: mettere i ceci in una pentola, coprire l'apertura della pentola con un canovaccio legato al bordo della stessa con uno spago in modo tale che, al centro, sia un po' concavo per poter contenere 2 giomelle (manciate) di cenere; far scaldare a parte dell'acqua che, una volta a bollore, si verserà sul canovaccio contenente la cenere in quantità sufficiente a coprire bene i ceci. Tenere i ceci in bagno con acqua filtrata dalla cenere per tutta la notte; l'indomani sfregare i ceci con le mani per togliere le pellicine e metterli in una pignatta di terracotta con il manico, con aggiunta di acqua tiepida; sistemare la pignatta sul bordo del camino vicino al fuoco in modo da farli cuocere piano piano, controllando l'acqua in modo che i ceci non rimangano scoperti, aggiungendo, al bisogno, acqua calda. Preparazione dei tagliolini: In un paiolo di rame mettere dell'olio di oliva o lardo di maiale, a seconda di quello che si ha in casa, due spicchi d'aglio, un rametto di rosmarino e rosolare fino ad imbrionitura. Aggiungere quindi un pizzico di sale, un grosso pomodoro, i ceci lessi, nella proporzione di un romaiolo per due persone, e, dopo una decina di minuti, acqua calda e i tagliatini all'uovo; portare a cottura e servire dopo aver lasciato riposare il contenuto del paiolo per 15 – 20 minuti.

E' evidente che la ricetta può essere rivisitata per adattarla ai tempi di oggi e

ABBINAMENTO VINO
TRAMONTO DI MAREMMA
IGT
Toscana Rosso

Fonte ricetta

#Maremmans

