

CICERI E TRIA



Le [famiglie salentine](#) ricordano Ciceri e Tria come un piatto d'infanzia, che si era soliti preparare con i ceci che avanzavano dai giorni precedenti. La ricetta è davvero molto facile, seppure ogni persona la modifichi a suo piacimento, c'è chi ci aggiunge l'alloro, chi il peperoncino, la cannella o addirittura un mestolino di sugo e del formaggio.

Facile 60' Primo

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 400 gr [Ceci al naturale 400 g](#)
- 2 spicchi Aglio
- q.b Brodo vegetale (o acqua di cottura della pasta)
- 1 Cipolla
- q.b Olio di semi di girasole
- q.b Olio extra vergine di oliva
- q.b Pepe
- 4 Pomodorini
- q.b Rosmarino
- q.b Sale

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

Preparazione per la tria:

1. Su una spianatoia, disponiamo la semola a fontana.
2. Lavoriamola con acqua e sale, fino ad ottenere un impasto liscio e compatto.
3. Copriamola con pellicola e lasciamo riposare per circa mezz'ora.
4. Stendiamo la sfoglia non troppo sottile con un matterello e tagliamo le strisce da 2 cm circa (per tagliarla va benissimo un rullo liscio o semplice coltello).
5. Arrotoliamo ogni striscia su se stessa, uniamo i terminali e poggiamola su un canovaccio con della semola, lasciandola ad asciugare fino al giorno dopo.

Preparazione ceci:

1. In una casseruola facciamo un fondo con olio, aglio e cipolla.
2. Non appena la cipolla si scioglie, aggiungiamo un mestolo di brodo vegetale o un mestolo di acqua di cottura della pasta. Aggiungiamo anche un rametto di rosmarino e i pomodori tagliati a metà.
3. A questo punto inseriamo i ceci De Rica, li copriamo con il brodo e lasciamo cuocere per una decina di minuti.
4. Terminata la cottura dei ceci, ne preleviamo un mestolo abbondante e li frulliamo così da ottenere una purea ben consistente e teniamo da parte.
5. Scaldiamo l'olio di semi di girasole e all'interno friggiamo una piccola parte (in genere è un terzo del totale) di pasta. Non appena dorata, la scoliamo e la teniamo da parte.
6. Lessiamo la restante parte in acqua e sale. Non appena al dente, la preleviamo e la spostiamo nella casseruola con i ceci.
7. Prima di portare in tavola, completiamo con olio crudo ed un pizzico di pepe.

8. A questo punto inseriamo anche la parte di ceci frullati. Mescoliamo ed aggiungiamo la pasta fritta (frizzuli). Se serve, aggiungiamo ancora acqua di cottura e cuociamo fino a quando non sarà tutto perfettamente amalgamato.

© 2023 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044