

Ricetta primo piatto calabrese lucano: Lagane e Ceci

Autore: francesca

Data: 01 Maggio 2011



La “laganella” è la versione ridotta della ben più larga “lagana”, un tipo di pasta fatta in casa che lega bene con tutti i legumi. Questa semplice ma gustosa minestra si può preparare tutto l’anno.

Ingredienti per 4 persone

- 350 gr. di “laganelle” (tagliatelle)
- 250 gr. di ceci secchi o precotti
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 6 foglie di alloro

- uno spicchio d'aglio
- sale q.b.

By [Primopiattoquasifatto.blogspot.com](https://www.primopiattoquasifatto.blogspot.com)

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/ricetta-primopiatto-calabrese-lucano-lagane-e-ceci/>

Generato il 23/04/2025