

Lagane di Castagne con Fagioli alla Calabrese



Ingredienti (4 Persone)

Per le lagane di castagne
200 g di farina di castagne
100 g di farina 00 (serve per dare elasticità)
100 g di semola rimacinata di grano duro
160 ml di acqua tiepida (circa)
1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva calabrese
Un pizzico di sale

Per il condimento ai fagioli
250 g di fagioli cannellini o borlotti secchi (oppure 2 barattoli già lessati)
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva calabrese
2 spicchi di aglio
1 peperoncino piccante calabrese secco o fresco
1 rametto di rosmarino
Sale q.b.

Preparazione

Preparare i Fagioli

Se usi fagioli secchi: mettili in ammollo la sera prima, poi lessali finché morbidi (1-1,5 ore).
Se usi quelli in barattolo: sciacquali e mettili da parte.

Lagane di Castagne

Su una spianatoia, mescola le farine con un pizzico di sale.
Aggiungi acqua tiepida poco alla volta e l'olio, impastando fino a ottenere un composto liscio ed elastico.
Copri con pellicola e lascia riposare 30 minuti.
Stendi l'impasto in una sfoglia spessa 2-3 mm.
Taglia delle strisce larghe 1,5-2 cm (più corte delle tagliatelle).

Condimento Calabrese

In una padella larga scalda l'olio evo con aglio, peperoncino e rosmarino.
Aggiungi i fagioli cotti con un mestolo della loro acqua di cottura.
Schiaccia con un cucchiaino parte dei fagioli per creare una crema che leggerà la pasta.
Lascia sobbollire 5-6 minuti, regolando di sale.

Cottura della Pasta

Cuoci le lagane in abbondante acqua salata per 3-4 minuti.
Scolale e trasferiscile direttamente nella padella con i fagioli.
Manteca bene, aggiungendo acqua di cottura se necessario.

Servizio

Servi caldissime, con un filo di olio evo a crudo e, per i più coraggiosi, un'ulteriore spolverata di peperoncino calabrese.

Variante rustica: aggiungere un po' di ricotta salata grattugiata sopra al piatto.