



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Ceci 200 gr
"Tria" fresca 400 gr
1 cipolla
1 carota
1 gambo di sedano
Erbe aromatiche fresche
Olio extravergine di oliva Cazzetta
Sale

Lasciate i ceci in ammollo per 12 ore in acqua e bicarbonato. Coprirli con acqua fredda e cuocete per due ore e mezzo con cipolla, sedano, carota, una foglia di alloro e un mazzetto di erbe aromatiche fresche (timo, salvia e rosmarino); aggiungete il sale. In una padella soffriggete olio e aglio con un trito di erbe fresche e i ceci già cotti, allungate con acqua di cottura della pasta. Cuocete la tria in acqua bollente e frigetene una piccola quantità. Scolate la tria nel fondo di ceci unendo solo alla fine la tria fritta, concludete con un filo di olio extravergine di oliva Cazzetta.

BUON APPETITO!

Libreria | RistoranteCaffé | Vinoteca

Da sapere

All'interno di Liberrima, la libreria diffusa nel centro storico di Lecce, il RistoranteCaffè All'ombra del barocco è un luogo dove gustare tutto il giorno, dalla colazione all'aperitivo, dal pranzo alla cena, le idee dello chef, abbinando piatti tradizionali e innovativi ai vini di tutto il mondo.

Puoi anche acquistare i nostri prodotti dal nostro eshop regalo.cestoletterario.it. Spediamo in tutto il Mondo!

INFO E PRENOTAZIONI: 0832 245524 - caffe@liberrima.it