

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ceci con sapa

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

Ceci

sapa

PREPARAZIONE

- 1 Mettere a bagno i ceci dal giorno precedente. Farli sbollentare e privarli della pellicina. Metterli a cuocere in acqua non salata e, a fine cottura, unirvi la sapa di vino o di corbezzolo.

NOTE

Nome originale della ricetta: Basolu cun sapa Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro