

ZUPPE E MINESTRE

# Cicerchie e farina di granturco

LUOGO: Europa / Italia / Molise

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



## INGREDIENTI

500 g di farina  
300 g di cicerchie  
sale  
olio  
aglio.

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere a bagno le cicerchie per 12 ore e lessarle. Bollire un litro di acqua con il sale, versare la farina e girare continuamente per circa 20 minuti; aggiungere le cicerchie e condire con soffritto di aglio e olio, amalgamare bene e servire.