

PRIMI PIATTI

Gnocchi di grano saraceno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g farina grano saraceno

100 g farina integrale

acqua

fagiolini

cipolla

1 spicchio di aglio

PREPARAZIONE

- 1 Mescolate bene le due farine con un pizzico di sale e acqua, fate riposare l'impasto per 30 minuti.

Preparate gli gnocchi.

In una padella preparate un soffritto di cipolla e aglio, appena prende colore aggiungete i fagioli e la salvia, cuocete per 15 minuti.

Cuoceteli in acqua, scolateli e conditeli con il sugo di fagioli.