

ZUPPE E MINESTRE

Panissa

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

350 g di farina di ceci

1 litro di acqua

1 cipolla

succo di 1/2 limone

olio di oliva

sale

pepe.

PREPARAZIONE

- 1** Bollite l'acqua. Nel frattempo fate rosolare la cipolla affettata grossolanamente. Versate la farina nell'acqua bollente girandola con un cucchiaio di legno come si fa con la polenta. Mescolate per dieci minuti circa e a cottura ultimata aggiungete il succo di limone, il pepe, il sale, un cucchiaio di olio e le fette di cipolle. Servitela calda.