

PANISSA 2

Ingredienti:

- Un litro di acqua salata,
- 250 g. di farina di ceci,
- olio,
- pepe,
- cipollotti tritati.

Portate a ebollizione un litro di acqua salata, gettatevi a pioggia 250 g. di farina di ceci, mescolando con la frusta. Proseguite la cottura per circa un'ora, mescolando con il cucchiaio fino a quando il composto si stacca dalle pareti della casseruola. Servite la panissa nelle fondine, calda e condita con olio, pepe e cipollotti tritati.