

# CANNAMELA

## GNOCCHETTI E ZUPPA DI CECI

Ricetta della scuola di cucina “La Tovaglia Volante” di Messina



### Ingredienti

Ceci  
cipolla  
sale  
Rosmarino di Sicilia Bio Cannamela  
patate 500 g  
farina di ceci 150 g  
farina 00 100 g

### Procedimento

Mettere a mollo i ceci per 12 ore e cucinarli in acqua abbondante con una cipolla, salarli alla fine della cottura. Aromatizzarli con il rosmarino e preparare a parte gli gnocchetti: lavorare impastare le patate passate con la farina di ceci e la farina 00. Preparare degli gnocchetti molto piccoli. Cucinare a parte gli gnocchetti e versarli nella zuppa di ceci.