



Insalata di Ceci

Nohut Piyazi



Due bicchieri di ceci
2 cipolle
Mezzo mazzetto di prezzemolo
Una tazzina di caffè aceto
6 cucchiai olio d'oliva
Un cucchiaino di sale

I ceci si lavano bene e dalla sopra si mette l'acqua che supera 1,5 dito si aspetta per una notte intera il giorno dopo si bollisce finché ammorbidiscono bene.

Le cipolle si tagliano dimensione di mezzo rotonde poi si aggiunge sale e si pestano bene.

Alla sopra si aggiunge il prezzemolo macinato ceci bolliti olio d'oliva e aceto si miscelano con il cucchiaio poi si mette nel piatto da servire e si porta al tavolo.

Nota: Sopra insalata di ceci si può figurare con i fetti d'uova bollite.