

## Farinella calda

Far bollire nell'acqua una cipolla, tre pomodori tagliuzzati e del prezzemolo tritato.

Condire con sale, pepe o peperoncino in polvere e con olio extravergine d'oliva.

Quando la cipolla è ben cotta versare il tutto in un piatto aggiungendo la Farinella mista di orzo e ceci e pestando la con i rebbi della forchetta.

Questa ricetta può essere accompagnata ai lampascioni fritti senza pastella con un doppio taglio a croce sulla testa, o a quelli lessati conditi con olio, sale, pepe ed aceto di mele da mangiarsi freddi e schiacciati.

Buon appetito