



## Zuppa di cipolle con gnocchetti di saraceno

[Del 09/06/2001 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Gnocchi](#)]

**Ingredienti:** 8 belle cipolle bianche, 1 tazza di farina di grano saraceno, 2 cucchiaini di semi di sesamo, parmigiano grattugiato, olio extravergine d'oliva, sale.

Pestate i semi di sesamo nel mortaio, aggiungeteli alla farina e disponete il tutto a conca. Nel centro stemperate acqua a sufficienza e un pò di sale, impastate e formate dei piccoli gnocchetti. Tagliate le cipolle a dadini, cuocetele in un litro e mezzo di acqua per 20 minuti. Aggiungete gli gnocchi e quando saliranno in superficie condite con un giro di olio e parmigiano.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]