

«Farinata»

LIGURIA

In collaborazione con

LA CUCINA
ITALIANA

Ingredienti:

300 g di farina di ceci
10 dl di acqua
1 bicchiere di olio d'oliva
Sale
Pepe



Come Fare:

Diluire la farina con l'acqua e il sale, mescolando energicamente per evitare la formazione di grumi. Lasciar riposare l'impasto per un'intera notte.

Il giorno successivo eliminare la schiuma presente in superficie.

Lavorare il composto con un mestolo incorporando il bicchiere d'olio.

Ungere abbondantemente un testo di rame (60 cm di diametro) o una teglia rivestita di carta da forno. Versare il composto passandolo al setaccio. Rendere uniforme lo spessore portandolo al massimo ad 1 cm.

Infornare a 250° per 10 minuti.

Pepare e servire calda.