

## Farinata di Ceci

Lunedì 19 Aprile 2010 22:21 - Ultimo aggiornamento Lunedì 19 Aprile 2010 23:01

---

Ingredienti per 6 persone : gr. 500 di farina di ceci - un dl. olio extra vergine di oliva.

In una ciotola ampia mettete la farina di ceci, poi versate un litro e mezzo di acqua e mescolate con una frusta, fino ad ottenere una “colliccia” liquida, senza grumi. Aggiungete il sale e lasciate riposare almeno 4 o 5 ore. Dopo questo tempo togliete la schiuma che si sarà formata a fior d’acqua.



Ungete abbondantemente il “testo” di rame (di circa 60 cm di diametro) o una teglia rivestita di carta da forno, versatevi il composto passandolo al setaccio e fatelo correre tutto attorno al bordo, inclinando adagio il “testo” così che l’olio affiori e si uniformi lo spessore, che non deve superare il cm. Questa tecnica antica è difficile da attuare, si può sostituire mescolando con un cucchiaio la crema di ceci con l’olio, dopo averla versata nel tegame.

Mettete in forno molto caldo (250°) e aspettate che abbia formato la crosticina croccante e dorata, basteranno una decina di minuti. Solitamente la farinata si serve molto calda.

Varianti :

-

con sottili fettine di cipolla cruda

-

con fogliette di rosmarino

-

con salsiccia

-

accompagnata da radicchio assortito