

Farinata di ceci



Ingredienti

250 g farina di ceci
olio oliva extra vergine
Sale
1 rametto rosmarino
Pepe
acqua 0,7 lt

Piatto tipico della cucina Ligure.

Amalgamare la farina di ceci con l'acqua in modo da formare una pastella liquida (mescolare con cura per evitare la formazione di grumi e lentamente affinché la pastella riesca omogenea).

Aggiungere un rametto di rosmarino e lasciare riposare, coperta, per almeno 2 ore.

Rimuovere il rosmarino e aggiungere 2 cucchiaini di olio, il sale e mescolare il tutto.

Versare in una teglia (piana) unta di olio uno strato spesso 1 centimetro, mettere in forno molto caldo e cuocere per 15 minuti circa. Togliere dal forno e servire cospargendo di pepe macinato.



Ricetta e foto originale di **LADIKO**

Foto della ricetta di Rita Roveri