

La Farinata

Ingredienti per quattro persone

500 g di farina di ceci
150 cl di acqua
olio d'oliva
sale
pepe nero

Preparazione

Stemperare la farina in 1 litro e 1/2 di abbondante acqua in modo che non si formino grumi e mescolare con una paletta ottenendo un composto liquido.

Aggiungere poco sale ed un bicchiere d'olio.

Lasciar riposare.

Prendere una teglia di rame stagnato, ungerla con olio e versarvi il composto, sempre mescolando ed utilizzando un colino per non far passare gli eventuali grumi residui.

Lo spessore dell'impasto non dovrà superare il mezzo centimetro.

Mettere in forno, che dovrà essere caldissimo.

La Farinata sarà pronta quando avrà formato una crosticina rugosa e dorata.

Spolverizzare con pepe nero.

The Portofino Coast World

Scarica la pagina in formato Acrobat Pdf



< Indietro

Inizio pagina