

ANTIPASTI

Farinata (versione 10)

Tradizione: Liguria

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Acqua	40 cl
Farina di ceci	140 g
Sale	
Rosmarino	1 rametto
Olio d'oliva	3 cucchiari
Pepe	

Preparazione

- 1 Mescolare acqua e farina di ceci con un cucchiaino di legno. Dopo aver eliminato tutti i grumi aggiungere un po' di sale e mescolare ancora. Unire il rametto di rosmarino e lasciare riposare per almeno due ore.
- 2 Aggiungere l'olio e mescolare bene. Rimuovere il rosmarino, versare in una teglia (l'ideale sarebbe quella chiamata testo, di rame stagnato) e cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi fino a quando uno degli angoli (o il bordo) comincia ad apparire bruciacchiato.
- 3 Cospargere di pepe e servire caldissima. E' molto importante che la teglia sia perfettamente piana e che la disposizione nel forno sia assolutamente orizzontale, altrimenti uno degli angoli sarà meno spesso e quindi comincerà ad essere gratinato quando l'angolo opposto non è ancora completamente cotto.