

# Farinata di ceci

## ingredienti per 6 persone

farina di ceci	gr. 250
acqua	gr. 750
olio e.v.o.	gr. 100
sale	q.b.

## procedimento:

In una ciotola ampia setacciare la farina di ceci. Versare l'acqua e mescolare con una frusta fino ad ottenere una collicina liquida, senza grumi. Regolare di sale e lasciar riposare almeno 5/6 ore.

Prima di utilizzare la collicina togliere la schiuma che si forma a fior d'acqua. Preriscaldare il forno (ventilato) a 250°.

Ungere con l'olio il testo di rame stagnato di cm. 40. Versare la collicina passandola al setaccio. Quindi farla correre tutt'attorno al bordo inclinando adagio il testo così da far affiorare l'olio e uniformare lo spessore. Infornare e aspettare che si sia formata una crosticina croccante e dorata: basteranno circa 20/30 minuti.

Servire la farinata molto calda insaporita con pepe nero appena macinato.