

FARINATA DI CECI

TEMPO PREPARAZIONE 5 MINUTI

TEMPO COTTURA 15 MINUTI

INGREDIENTI

250 g farina di ceci (io 160 g)

3/4 litro di acqua (io 400 ml)

sale q.b.

olio extravergine di oliva mezzo bicchiere (io due cucchiari più uno per ungere la teglia)

PREPARAZIONE

- In una ciotola versate la farina di ceci e piano piano aggiungete l'acqua e il sale
- Mescolate qualche secondo per amalgamare il tutto.
- Rimuovete la schiuma che affiora in superficie e poi mescolate.
- Ungete un tegame con l'olio e versate il composto passandolo al setaccio e poi mescolate di nuovo per unire l'olio.
- Infornate a forno molto caldo e lasciate cuocere sino a quando la farina non sarà dorata.

CONSIGLI

ACQUA: Ho tre libri ed in ognuno di essi la quantità di farina e acqua è sempre diversa. Io vi consiglio di aggiungerla un poco per volta, vi fermerete quando il composto avrà raggiunto una consistenza tale da velare il cucchiaio (ho fatto un brevissimo video per farvi capire meglio)

OLIO: Ho messo meno olio, mezzo bicchiere per me è davvero troppo così ho aggiunto solo due cucchiari direttamente nella pastella e poi un'altro cucchiaio nel tegame, anzi ho unto d'olio la carta forno.

PEPE: Nella ricetta era presente e l'ho messo ma se non vi piace è lo stesso.

SALE: Io l'ho aggiunto solo alla fine sulla farinata già cotta

DORATURA: Per renderla bella croccante in superficie ho usato il grill qualche minuto

SPESSORE: Ho letto che non dovrebbe superare il cm. Io di solito mi regolo utilizzando un mestolo e faccio in modo che il composto copra tutto il tegame. Se volete la farinata di ceci più spessa potete usare un tegame più piccolo oppure versare più composto. **Controllate la cottura con uno stecchino** io faccio così e mi trovo bene. Comunque io ho usato una teglia di circa **30 cm di diametro**.