



Farinata di ceci e farinata di grano - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

focaccia - farina di ceci - farina di grano

Ricetta della "Rosa dei Venti":

FARINATA DI CECI

Ingredienti:

330 gr. farina di ceci,
600/630 gr. acqua
2 cucchiaini di olio ev, +2 cucchiaini a teglia,
sale q.b

Prepare la pastella con gli ingredienti elencati dentro al robot da cucina. (la sera per il pranzo del giorno dopo, o la mattina per la cena) Ogni tanto (quando capita), girare la pastella.

Con questa dose ne vengono due belle teglie grandi.

Preriscaldare il forno a 230°

Versare la pastella nelle teglie unte con un cucchiaino di olio, e versare ancora un cucchiaino di olio sopra la pastella.

Infornare per 25/20 minuti.

Si può arricchire con:

pezzetti di salsiccia
solo rosmarino,
carciofi tagliati sottili e saltati in padella,
cavolo nero, bollito e tritato,
bianchetti (quando è la stagione) *
cipolla saltata in padella,
o accompagnare con gorgonzola o quant'altro vi sia gradito.

FARINATA DI GRANO

Tutto come quella di ceci, ma anziché la farina di ceci, farina 00.

nella teglia (32x36)



*



eC