

ANTIPASTI E SNACK

Pizzette di ceci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Queste splendide pizzette di ceci sono ideali per accompagnare affettati, formaggi oppure delle verdure saltate in padella.

INGREDIENTI

FARINA 450 gr
CECI IN SCATOLA 3
PARMIGIANO REGGIANO 40 gr
LIEVITO DI BIRRA 12 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
ROSMARINO 1 rametto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Scaldate due cucchiaini d'olio in un tegame, una volta raggiunta la temperatura mettete a rosolare, senza farlo colorare troppo, uno spicchio d'aglio ed il rosmarino (non deve bruciare altrimenti il piatto sarà caratterizzato da un retrogusto amaro).

Lavate bene i ceci, ed una volta scolati versateli nel tegame facendoli insaporire nell'olio

profumato con l'aglio per alcuni minuti.

Copriteli completamente con l'acqua, aggiungete un rametto di rosmarino, incoperchiate e lasciateli cuocere per mezz'ora finché il liquido di cottura non risulta completamente ridotto.

Togliete lo spicchio d'aglio e passatelo con il frullatore ad immersione, avendo cura di togliere il rametto di rosmarino.

Aggiungete alla crema di ceci ottenuta il sale ed un pizzico di pepe.

Prendete la farina, considerate che la dose che vi ho dato è il massimo consentito, ve ne dovrebbero bastare circa 300 gr per ottenere una pasta liscia e lavorabile.

Versate la farina su una spianatoia, aggiungete la purea di ceci, il lievito ed un pizzico di sale, impastate bene gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea simile a quella della pizza (la quantità di farina indicata può variare in base all'umidità dell'impasto, vi consiglio di regolarvi aggiungendone all'impasto poca alla volta e verificandone la consistenza per capire se dovete metterne altra).

Lasciate riposare la pasta per 90 minuti in frigo. Trascorso questo tempo, tiratela fuori e ricavate con l'ausilio di un coppapasta tanti piccoli rettangoli.

Prendere una padella antiaderente, ungetela bene, fatela scaldare e cuocete le "pizzette" finché non risulteranno gonfie e dorate da entrambi i lati, servitele calde ... buon appetito!