

TORTE SALATE

# Farinata di ceci farcita

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 4 ORE DI RIPOSO



La versione farcita della farinata di ceci è una ricetta golosa e colorata, facile ed economica, è un piatto che puoi servire anche per feste e buffet!

Prova la nostra versione, è semplicissima!

## INGREDIENTI PER CUCINARE LA FARINATA DI CECI FARCITA

FARINA DI CECI 300 gr

ACQUA 1 l

POMODORINI DATTERINI 80 gr

BASILICO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50 ml

PECORINO SARDO 30 gr

PINOLI 20 gr

SALE 10 gr

SALE GROSSO 1 pizzico

## COME FARE LA FARINATA DI CECI FARCITA

- 1 Versa la farina di ceci setacciata in una capiente terrina, aggiungi a filo l'acqua a temperatura ambiente mescolando continuamente per non formare grumi. Potrà sembrarti che la pastella sia estremamente liquida, ma è perfetta così. Coprila con la pellicola e lasciala riposare dalle 4 alle 6 ore. Mentre la pastella riposa, mescola di tanto in tanto e aiutandoti con una schiumarola togli la schiuma che si forma in superficie.



- 2 Ti consiglio di procedere con la preparazione del pesto e della pulizia dei pomodorini quando il tempo di riposo della farinata sarà quasi terminato.

Per fare il pesto puoi utilizzare un mortaio di legno o di marmo, se invece vuoi velocizzare i tempi, puoi utilizzare anche un frullatore, in questo caso sarà necessario ridurre al minimo il tempo di lavorazione per evitare di far ossidare il basilico.

Lava accuratamente le foglie di basilico e abbi cura di asciugarle per bene tamponandole delicatamente con un panno. Nel mortaio metti i pinoli e comincia a pestarli. Aggiungi le foglie di basilico asciutte e un pizzico di sale grosso.



- 3 Cerca di lavorare muovendo il pestello con movimenti circolari fino a quando il basilico e i pinoli non saranno sminuzzati. Aggiungi pian piano l'olio a filo sempre continuando a pestare. Termina con il pecorino sardo a scaglie lavorando fino ad ottenere quasi una crema. Copri con pellicola e dedicati adesso ai pomodorini.



- 4 Lava accuratamente i pomodorini con acqua fresca e asciugali.

Passate le ore di riposo della pastella aggiungi sale e olio e mescola. Accendi il forno statico a 230 gradi, statico.



- 5 Ungi una teglia rotonda del diametro di 38 cm con bordo basso e versa il composto aiutandoti con un mestolo. Con l'aiuto di una forchetta, o di un cucchiaio, aggiungi il pesto ma senza mescolare, muovendo solo delicatamente la pastella di ceci. Decora con i mezzi pomodorini da distribuire su tutta la superficie. Quando il forno avrà raggiunto la temperatura di 230 gradi inforna la farinata ponendola per 15 minuti nella parte più bassa del forno e terminando la cottura nella parte alta per fare in modo che formi una crosticina croccante e golosa. Servi a spicchi calda o al massimo tiepida.



## FARINATA DI CECI FARCITA CON POMODORINI, BASILICO E

La **farinata di ceci farcita** si può servire come **antipasto**, è una **variante più ricca** della tipica **farinata** di ceci, un **piatto molto antico** della tradizione italiana. Nella versione classica, la farinata o anche detta **cecina**, si prepara con **farina di ceci, acqua e olio**, che dopo alcune ore di riposo si cuoce in forno. Il risultato? Una **torta salata bassa** con una crosticina croccante, un gusto versatile e neutro come quello di un semplice **pane**.

Oggi abbiamo voluto provare **una farinata di ceci un po' diversa** dal solito, più colorata rispetto alla ricetta tradizionale, grazie agli **ingredienti** che ci abbiamo aggiunto. Questa ricetta gustosa con **pomodorini** e al **profumo di basilico** è adatta per **pranzi e cene estive**, anche per l'asporto in occasione di **gite fuori porta** o della classica **giornata al mare**.

Seguendo la nostra ricetta con passo passo fotografico, potrai portare in tavola un piatto tradizionale **semplice, veloce e completo!** Gustala da sola o accompagnata da salumi e formaggi semi stagionati.

## COME CONSERVARE LA FARINATA DI CECI FARCITA

*La farinata di ceci farcita va servita calda o anche tiepida da poco sfornata. Puoi conservarla un paio di giorni in frigorifero avvolta con pellicola avendo la cura di intiepidirla in forno qualche minuto prima di servirla.*

## SE TI È PIACIUTA LA FARINATA DI CECI FARCITA, PROVA ANCHE QUESTE

[Hummus di ceci](#)

[Polpette di ceci e zucchine](#)

[Polpette di ceci e pecorino](#)

[Burger di ceci vegani](#)

[Falafel di ceci](#)

RICETTE