ANTIPASTI E SNACK

Farinata con i bianchetti

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

500 g di farina di ceci

2 dl di olio extravergine di oliva

2 l di acqua

200 g di bianchetti

sale.

PREPARAZIONE

1 Lavare i bianchetti e farli sgocciolare in un passino. Porre l'acqua in una capace terrina e, rimestando, versarvi lentamente la farina di ceci e quindi salare continuare a rimestare finchè si sciolgano eventuali grumi.
Raggiunta la fluidità ottimale, lasciare riposare la pastella per almeno mezz'ora.
Togliere la schiuma che si è formata in superficie, versare la pastella in una teglia contenente olio. Amalgamare con cura la pastella con l'olio.
Prima di porre in forno cospargerne la superficie di bianchetti. Fate cuocere in forno a fuoco alto per circa dieci minuti, avendo cura di girare la teglia, per ottenere una cottura omogenea.

Ritirata dal forno spolverizzarla con pepe nero.