

TORTE SALATE

Farinata

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Liguria*

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



INGREDIENTI

250 g di farina di ceci

1/2 bicchiere d'olio

sale

pepe ed acqua.

PREPARAZIONE

1 Lasciare in acqua (3/4 di litro) per almeno 4 ore la farina di ceci unita a sale quanto basti, dopo avere per bene rimescolato.

Nel frattempo preparare il tegame speciale per la farinata, ossia una teglia sottile ungendone bene il fondo con una buona dose d'olio e versarvi il composto; rimestare sino a che non si sarà amalgamato con l'olio.

Mettere infine in forno ben caldo e non levare sino a che la farinata non risulti ben dorata. Si può mangiare così, con un pizzico di sale; ma è anche appetitosa con una puntina di pepe.