



Schiacciatina

[Del 26/01/2001 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Focacce](#)]

Ingredienti: 4 persone: 250 g di farina di ceci, ¾ di litro di acqua fredda, 6 cucchiaini di olio d'oliva, sale, pepe.

Mettete la farina di ceci in una terrina col sale e aggiungete l'acqua a poco a poco, sempre rimescolando con un cucchiaino di legno. Lasciate riposare almeno 4 ore. Togliete con una schiumarola la schiuma che si sarà formata in superficie. Mettete l'olio in una teglia (grande o piccola, secondo se desiderate la farinata sottile o alta), versate il composto di ceci, passandolo da un colino fine, e rimescolate per far assorbire l'olio. Mettete in forno già caldo a 230° e cuocete finché la farinata avrà preso un bel colore d'oro. Servitela calda, a pezzi, spolverizzata di pepe. La farinata si può preparare cospargendo sulla superficie, prima della cottura, della cipolla tagliata molto fine o delle fogliette di rosmarino. La farinata è ottima accompagnata da un'insalata mista di verdure fresche.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]