

Alessandro Borghese Kitchen Sound, la farinata di ceci come una volta

borghese-12-6cb7db8d

FARINATA DI CECI

(Costo € - Tempo 30' - Difficoltà #)

Ingredienti:

300g di farina di ceci

1l d'acqua

Sale e pepe q.b.

Olio EVO q.b.

1 zucchina

1 cipollotto

1 pomodoro

1 peperone rosso

1 scalogno

1/2 catalogna

1 spicchio d'aglio

Timo q.b.

Rosmarino q.b.

Preparazione:

Versa all'interno di una ciotola i seguenti ingredienti: acqua (a temperatura ambiente), farina di ceci e sale.

Mescola bene con una frusta.

Quando l'impasto risulta liscio e omogeneo, versalo in una teglia cosparsa di olio extravergine di oliva.

Cuoci in forno per 7 minuti a 220°C nel ripiano più basso. In seguito trasferisci la teglia nel ripiano più

alto e prosegui la cottura per 11 minuti circa.

Per la preparazione delle verdure, taglia tutte le verdure a pezzettini piccoli e saltale in padella con un filo d'olio e 1 spicchio d'aglio fino a renderle croccanti. Aggiungi qualche erba aromatica (timo-rosmarino).

Sforna la farinata e impiatta!

Taglia la farinata a quadratini e servila su un tagliere con tante verdure.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno