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 verdurine, 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 verdurine.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno