

## Farinata di ceci



### **Ingredienti** **(per 1 porzione)**

120 g di farina di ceci  
150 ml di acqua  
20 ml di olio extra vergine di oliva  
sale q.b.  
pepe q.b.

### **Procedimento**

1. Metto la farina a fontana in una terrina capiente. Verso sopra l'acqua un po' alla volta, mescolando sempre con una frusta per evitare la formazione di grumi fino a ottenere un composto omogeneo e liscio.
2. Lascio riposare coperto a temperatura ambiente per almeno 4 ore. Trascorso il tempo, elimino l'eventuale schiuma che si è formata in superficie.
3. Aggiungo sale e olio e quindi verso il composto in una teglia unta d'olio.
4. Inforno a 220°C per circa 30 minuti e termino la cottura portando il forno in modalità grill per gli ultimi minuti.