

Farinata di ceci con funghi cotti e crudi e insalatina autunnale

Un antipasto perfetto per i pranzi o le cene autunnali: la farinata di ceci, servita da funghi cotti e crudi e l'aggiunta di insalatina di stagione. Ecco la ricetta!



La **farinata di ceci** è un piatto che lascia sempre a bocca aperta. Facile e veloce da preparare, è ottima accompagnata ad ogni piatto successivo.

Casa di Vita infatti consiglia di utilizzare i **funghi** come ingrediente autunnale, per un accostamento con i ceci davvero gustoso! Un nuovo suggerimento di **antipasto** per incantare i tuoi ospiti o la tua famiglia e iniziare al meglio il vostro **pranzo** o la vostra **cena** in compagnia.

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti

(per 4 persone)

10 funghi champignon Passo dopo Passo Despar

150 g di funghi pioppini

150 g di funghi finferli

1 porcino di media dimensione

Mezzo porro

1 foglia di alloro

150 g di radicchio e valeriana Passo dopo Passo Despar

Sale e pepe q.b.

Per la farinata

300 g di farina di ceci

900 g di acqua

50 g di olio extravergine di oliva

Gli aghi di 1 rametto di rosmarino tritati finemente

10 g di sale

Preparazione

1. Mescola la farina di ceci e l'acqua un po' alla volta per evitare di formare grumi. Alla fine aggiungi sale e rosmarino. Lascia riposare il composto a temperatura ambiente per circa 30 minuti, poi aggiungi l'olio e mescola. Preriscalda il forno a 200 °C e metti all'interno anche la leccarda su cui poi verrà cotta la farinata. Arrivato a temperatura, unghia abbondantemente d'olio e versa il composto (altezza di circa 3-4 mm). Cuoci per 7 minuti circa fino a doratura uniforme.

2. A parte monda i funghi, tieni da parte il porcino e metà degli champignon da usare crudi. Taglia a julienne il porro e stufalo in un tegame con olio e alloro, poi tieni da parte. In una padella antiaderente cuoci i funghi a pezzettoni con un filo d'olio a fuoco vivace per evitare che

perdano gran parte dell'acqua in loro presente. Al termine aggiungili al porro appassito e aggiusta di sale e pepe.

3. Condisci con olio, sale e qualche foglia di rosmarino le foglie di insalatina.

4. Versa sopra la farinata i fughi cotti, l'insalatina autunnale e per ultimi porcino e champignon a lamelle, come a condire una pizza. Concludi con un giro d'olio a crudo.