

Farinata al pomodoro

Tempo di preparazione: 45 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Acqua frizzante: q.b.
- Aglio: 1 spicchio
- Farina di ceci: 140 gr
- Olio evo: q.b.
- Origano secco: 1/2 cucchiaino
- Pepe: q.b.
- Pomodori secchi: 2
- Sale marino integrale: q.b.
- Semi di girasole: 1 cucchiaino



Preparazione

In una ciotola capiente versare la farina di ceci e mescolarla con un pizzico di sale fino, il pepe, l'origano e i semi di girasole.

Unire anche la **passata classica Pomì** e mescolare con un frustino facendo ben incorporare alla farina di ceci.

Versare a filo l'acqua frizzante nella pastella, mescolando sempre con un frustino, fino ad ottenere un composto piuttosto liquido.

Unire a questo punto anche lo spicchio di aglio schiacciato (o tagliato a pezzettini piccoli) e i pomodori secchi tritati.

Lasciar riposare la pastella di ceci in frigorifero per almeno 2 ore.

Ungere una teglia rettangolare con olio evo e versare la pastella di ceci facendola distribuire su tutta la teglia.

Con l'aiuto di un cucchiaino formare con altra passata di pomodoro, per un effetto estetico, delle striature sulla superficie della farinata.

Infernare e cuocere a 200° per 30 minuti.

Sfornare lasciar intiepidire, tagliare a tranci e servire.

For this recipe we used:

Passata Classica 100 gr

