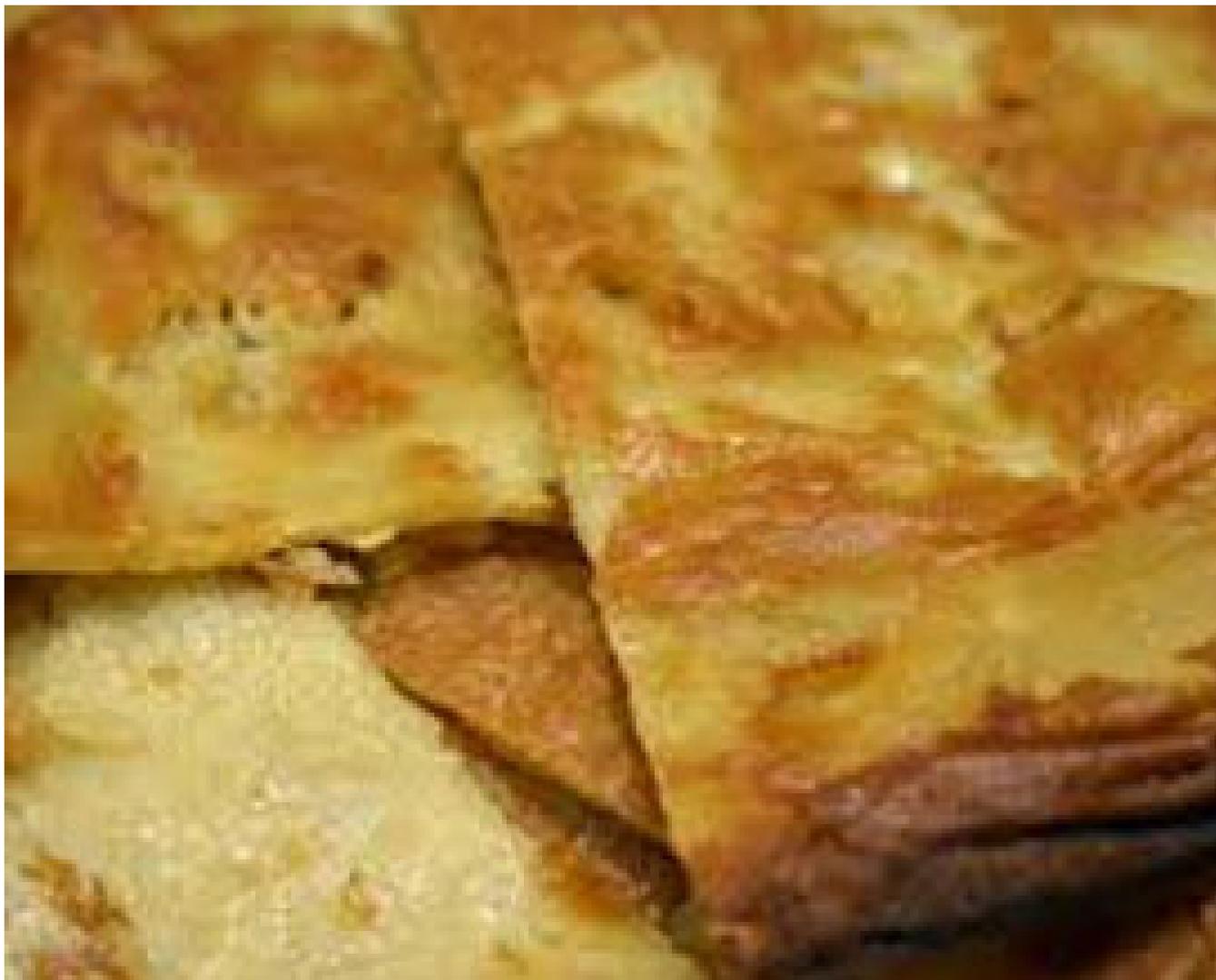




(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Farinata genovese**



**4** Persone

**piatti di mezzo** Categoria

**media** Difficoltà

**2 ore + 1 notte per far riposare l'impasto** Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

### **Ingredienti**

- 400 gr di farina di ceci
- 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 1,5 litri di acqua
- sale
- pepe

## **Preparazione Farinata genovese**

### **Passo 1.**

Disponete in una terrina la farina a fontana e mescolate con acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo.

### **Passo 2.**

Salate e lasciate riposare per un'intera notte.

### **Passo 3.**

Si formerà una schiuma che toglierete con un mestolo forato.

### **Passo 4.**

Mettete l'olio in una teglia e versatevi l'impasto, mescolandolo bene, finchè non avrà assorbito il condimento.

### **Passo 5.**

Cuocete in forno caldo per 30 minuti.

### **Passo 6.**

Cospargetela di pepe e servitela a pezzi.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)