

❖❖❖ Cecina ❖❖❖

“Pizzetta con farina di Ceci”



❖❖❖ Cecina ❖❖❖

“Pizzetta con farina di Ceci”

Ingredienti

- ✓ 125 g – farina di ceci
- ✓ 250 ml – acqua
- ✓ 1 cucchiaino raso di sale
- ✓ 100 ml di olio extravergine di oliva



Ricetta per 2-4 persone

Procedimento

In un pentolino, portare ad ebollizione l'acqua.

In una ciotola inserire la farina, poi l'acqua, e l'olio e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Coprire con una pellicola trasparente e far riposare per almeno 1 ora.

Cottura

Preparare una teglia antiaderente di 26 cm di diametro ungendola con l'olio.

Versare il composto nella teglia con uno spessore di 4 mm.

Infornare a 200 gradi, al centro del forno, senza ventilazione, con il calore acceso sia in alto che in basso per 10 o 15 minuti: la focaccia è pronta quando la parte superiore diviene dorata.

Servire

Servire a fette, con una spolverata di pepe nero.

Ricetta rivisitata da Guru Niyam Kaur

