

CIALDE DI GRANO DURO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di farina di semola di grano duro,
- sale,
- olio d'oliva extra-vergine.

Setacciate la farina con un pizzico di sale e fate la fontana in una ciotola.

Cominciate a versare a poco a poco 2,5 dl di acqua tiepida, amalgamandola via via alla farina, fino a ottenere una pastella cremosa e omogenea.

Coprite la ciotola e lasciate riposare per 20-30 minuti.

Fate scaldare bene su fiamma media un padellino di circa 15 cm di diametro.

Quando sarà ben caldo, ungetelo leggermente passandovi un pezzetto di carta assorbente imbevuta d'olio.

Versatevi quindi un piccolo mestolo di pastella e, inclinando e ruotando la padella, distribuite il composto su tutto il fondo in modo uniforme.

Lasciate cuocere finché la cialda sarà dorata sui bordi, quindi voltatela (con l'aiuto di un coperchio) e lasciatela cuocere anche dall'altra parte.

Quando è pronta, trasferitela su un piatto e piegatela in quattro.

Procedete in questo modo fino a esaurire la pastella, ricordandovi ogni volta di ungere la padella con la carta assorbente imbevuta d'olio.

Prima di servire le cialde, passatele per pochi minuti nel forno ben caldo o in un tostapane.