

FARINATA GENOVESE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g. di farina di ceci,
- 3 o 4 cucchiai di olio di oliva,
- un litro e mezzo di acqua,
- sale,
- pepe.

Mettete nella terrina la farina a fontana e versatevi a poco a poco nel centro l'acqua, mescolando con cura per evitare la formazione di grumi.

Salate e lasciate riposare la farinata per tutta la notte nella terrina.

Al mattino togliete con il mestolo forato la schiuma che si sarà formata in superficie.

Mettete l'olio nella teglia e versatevi la farinata mescolando bene, in modo che assorba il condimento.

Passatela in forno caldo per circa 30 minuti, cospargetela di pepe e servitela tagliata a pezzi.