FARINATA

Ingredienti:

- 500 g. di farina di ceci,
- un litro e mezzo di acqua fredda,
- sale,
- mezzo bicchiere di olio,
- pepe,
- foglie di rosmarino o cipolline fresche affettate sottili.

Mettete in una capace insalatiera 500 g. di farina di ceci e versate lentamente, mescolando con la frusta, circa un litro e mezzo di acqua fredda, fino ad ottenere una pastella molto liquida.
Lasciate riposare mezza giornata, asportate la schiuma che si sarà formata in superficie e salate.
Distribuite sul fondo di una teglia per pizza da 30 cm. circa mezzo bicchiere di olio, versate la pastella, mescolate per amalgamare l'olio e cuocete per circa un'ora nel forno già caldo a 200°, fino a quando la superficie è dorata.
Cospargete con abbondante pepe e, a piacere con foglie di rosmarino o cipolline fresche affettate sottili.
Servite la farinata ben calda.