

TORTA DI CECI

Ingredienti:

- farina di ceci,
- mezzo litro di acqua tiepida,
- un cubetto di lievito di birra,
- sale,
- olio,
- due-tre manciate di cipolline affettate.

Diluite la farina di ceci con mezzo litro di acqua tiepida nella quale avrete stemperato un cubetto di lievito di birra e una presa di sale.

Ottenete un impasto morbido che lavorerete per qualche minuto.

Lasciate lievitare l'impasto coperto per un paio d'ore, poi stendetelo in una teglia da 30 cm. circa, unta di olio, distribuitevi sopra due-tre manciate di cipolline affettate e irrorate con altro olio.

Cuocete nel forno a 190° per 30 minuti circa.