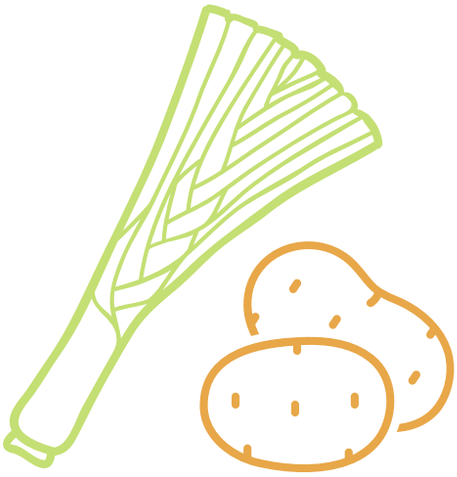

FARINATA CON PORRI E PATATE

Grazie a Francesca Ghelfi per la ricetta, tratta dal suo ultimo libro "Svezzamento senza pensieri", amata da grandi e piccini!

INGREDIENTI

- 200 g di farina di ceci
- 520 ml di acqua
- 200 g di porri
- 200 g di patate
- qualche rametto di timo fresco
- olio e.v.o.
- sale

CURIOSITA'

La farinata di ceci è una ricetta tipica ligure e toscana, fatta solo di farina di ceci, acqua, olio e sale. Si può aromatizzare col rosmarino e pian piano qualcuno ha iniziato a condirla col pesto, o con la salsiccia, o a mettere qualche verdura... e non c'è limite alla fantasia!

res naturae

PROCEDURE

01 Tagliate i porri a metà per il lungo e affettateli sottilmente. Pelate le patate e grattugiatele con una grattugia a grana grossa.

02 In una ciotola setacciate la farina con un colino a maglia fine. Unite pian piano l'acqua e mescolate con una frusta. Aggiungete porri e patate, timo, 4 cucchiai di olio e sale.

03 Mettete la carta da forno in una teglia antiaderente unta. Infornate a metà altezza nel forno caldo a massima temperatura e ventilato. Dopo 10' se si è formata una crosticina mettete il forno in modalità statica.

04 Ideale sarebbe che la farinata fosse alta circa 2 cm, ben cotta all'esterno e morbida all'interno. Prima di tagliarla lasciatela riposare 10' e servite tiepida... buon appetito!