

Farinata con olive al rosmarino

Se domani prevedi di non avere tempo per cucinare, portati avanti con questa sfiziosa farinata.

Glutine: assente

Difficoltà: bassa

Tempo di preparazione: 10 minuti + il tempo di riposo

Tempo di cottura: 10 minuti

Attrezzi: frusta, teglia, carta da forno.

Ingredienti

- g 150 di farina di ceci
- ml 450 di acqua
- g 80 di olive verdi o nere denocciate
- rosmarino
- sale marino integrale

Procedimento

In una ciotola disponete la farina di ceci, unitevi l'acqua poco per volta mescolando bene aiutandovi con la frusta. Salate e lasciate riposare l'impasto per tutta la notte (o la mattina per la sera).

Foderate una teglia con la carta da forno, oleate bene il fondo, versatevi sopra l'impasto (spessore mm4), distribuite sulla superficie le olive e gli aghi di rosmarino. Se volete proporla in una versione più sfiziosa, aggiungete qualche pomodorino sott'olio. Infornate a 240° (forno ventilato precedentemente scaldato) per 10 minuti o sino a quando la superficie non si sia ben dorata. Distribuite una piccola presa di sale e servite calda