



FARINATA AL PROFUMO D'ARANCIA

(vegan, senza glutine)

150 g di farina di ceci
300 ml di acqua
una presa di sale integrale (io ne metto poco)
abbondante polvere d'arancia

Si mischia la farina con l'acqua, per non fare grumi basta frullare un attimo con le fruste elettriche.

Poi si aggiunge il sale e la polvere d'arancia e si mischia. Si lascia a riposare parecchie ore come si è comodi (io l'ho messa a mollo la sera per cuocerla il giorno dopo a pranzo).

Si unge abbondantemente la teglia, si versa il composto (dopo aver dato una mescolata veloce) e si cuoce per 30-40 minuti a 150 gradi.

Secondo me va mangiata calda, subito.

Non la si può congelare, dicono che diventi spugnosa e immangiabile.

Tutto si basa sulla qualità della materia prima: olio extra vergine d'oliva buono, farina di ceci biologica artigianale, acqua non calcarea e priva di cloro.

Con queste dosi ci vuole una teglia di ferro col diametro di 28 cm.

Non va usata carta forno. Essendo parecchio unta la si stacca facilmente con una paletta di legno, anche se una volta mi sono dimenticata di mettere l'olio e sono riuscita a staccarla lo stesso ed era perfino buona!

Va lasciata a riposare una notte o comunque parecchie ore, anche se io una volta l'ho fatta dopo solo mezz'ora di ammollo ed era buona lo stesso.

*

<http://www.stellapederzoli.it/farinata-al-profumo-darancia/>