

FARINATA CON PISELLI FRESCHI

- 150 gr di farina di ceci
- 300 ml di acqua
- una presa di sale, abbondante
- abbondante olio extra vergine d'oliva
- piselli freschi
- menta ed erba cipollina

Ho mischiato acqua e farina di ceci e frullato con le fruste elettriche, salato e lasciato riposare un paio d'ore, forse meno. Ho sgranato i piselli, tenendo da parte i baccelli, che vorrei usare.

Ho oliato abbondantemente una teglia tonda e ci ho versato il composto, ho aggiunto i piselli crudi e le erbe e informato a 150 gradi per 40 minuti circa. Ci si dovrebbe aggiungere un po' di pepe ma io mi son dimenticata.

