Faina por Los Petersen

Ingredientes

Acompañamiento

Pesto: c/n
Pistachos pelados: 20 Gramos
Stracciatella: 100 Gramos

Masa

Agua: 2 y 1/2 Litros
Harina De Garbanzos: 900 Gramos
Sal: 50 Gramos
Aceite De Oliva: c/n

Pepperonatta

Cebolla: 1 unidad
Dientes: 2 Unidades
Extracto De Tomate: 1 cda
Pimiento verde: 1 unidad
Pimiento amarillo: 1 unidad
Pimiento rojo: 1 unidad
Sal: c/n
Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl mezclar *harina* de garbanzos, sal y agua de a poco con batidor de alambre.
- Dejar reposar 3 horas como mínimo en heladera.
- Revolver antes de usar.

- Calentar el molde (32 cm) con aceite de oliva en la base (3 mm de altura) y agregarla preparación reposada (1, 5 cm de altura)
- Llevar a horno muy caliente por 25 minutos.
- Dejar enfriar

Peperonatta

- En sartén con aceite de oliva rehogar *ajo* aplastado, *cebolla* y pimientos en cubos de 2 x 2.
- *Condimentar* con sal, *tomillo*, extracto de tomates, revolver y cocinar a fuego suave por 1 hora.
- Reservar.

Armado

- En sartén con aceite de oliva *dorar* porciones de fainá por ambos lados y servir con stracciatella, peperonatta, pistachos y pesto por encima.
- Terminar con pimienta por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/faina-pastas-y-pizzas-los-petersen