

Farinata

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 100 c.c.

Albahaca: 5 hojas

Harina De Garbanzos: 340 Gramos

Jamón crudo: c/n

Mozzarella fior de latte: 1 unidad

Piñones tostados: 30 Gramos

Agua: 800 c.c.

Cebollas cortadas en aros bien finos: 2 Unidades

Hojas de orégano: c/n

Limón para su ralladura: 1 unidad

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Colocar en un bol la *harina* de garbanzos y la sal
- Con la ayuda de un batidor, agregar lentamente el agua para que no se formen grumos.
- Dejar hidratar al menos 2 horas y, antes de cocinarla, incorporar a la mezcla 60 cc de aceite de oliva y revolver bien.
- Llevar al horno caliente una placa y encima una pizzera cubierta con una generosa cantidad de aceite de oliva
- Cuando salga humo del aceite, agregar la mezcla, disponer los aros de *cebolla* encima y la hojas de salvia,
- Hornear a 250° C 10 minutos, bajar la temperatura a 180C y cocinar 20 minutos más hasta *dorar*.
- Reservar.
- Cortar la mozzarella con las manos y condimentar con sal, aceite de oliva, pimienta, ralladura de *limón* y piñones tostados por encima
- Servir la farinata en porciones y acompañar con *jamón* crudo y la *mozzarella* condimentada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/farinatta>