

# La farinata in tegghia (Fainà)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Harina De Garbanzos:** 500 g

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Agua:** 1600 cc

**Romero:** 1 Rama

## Opcional

**Romero:**

## Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *harina*, la sal y el agua.
- Incorpore el *romero* y deje reposar tapada durante 4 horas.
- Retire la espuma que se formó en la superficie y el *romero*.
- Disponga el aceite de oliva en una pizzera y precaliente sobre la hornalla.
- Cubra la base del molde con la masa a través de un *tamiz*.
- Cocine en el horno precalentado a 260° C hasta que se dore.

## Presentación

- Sirva en una fuente espolvoree con *romero* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/la-farinata-in-tegghia-fan>