

FARINATA DI CECI CON FOGLIE DI RAVANELLO

Ingredienti per n.1 porzione:

50g di farina di ceci;
100g di acqua tiepida;
5-10g di olio e.v.o.;
pizzico di sale-paprika dolce-curry-origano;
30-50g di foglie di ravanella

Procedimento: crea una pastella semi-liquida usando un robot ad immersione per evitare la formazione di grumi; aggiungi un pizzico di sale, pepe, origano e curry (o altri aromi che preferisci). Lascia riposare la pastella per almeno 10 minuti. Nel frattempo lava le foglie di ravanella e cuocile in una pentola con uno spicchio d'acqua per alcuni minuti; appena le foglie appassiscono sono pronte. Condisci la verdura con pizzico di sale e paprika ed uniscila al composto cremoso. Puoi cuocere la farinata in forno versando la pastella in una teglia da forno e cuoci per venti minuti in forno statico a 200°C.

Puoi provare anche questi gustosissimi abbinamenti:

- *cavolo nero- aglio-peperoncino-curcuma
- *pendolini-scalogno-origano-curry
- *cicoria-porro-zucca- timo-curcuma.