

# Farinata di ceci con porri e rosmarino

## Ingredienti

Farina di ceci - 250 grammi

Sale - 1 cucchiaino

Porro - 100 grammi

Olio extra vergine d'oliva - 3 cucchiai

Rosmarino - 1 rametto

Acqua - 500 millilitri

Olio d'oliva - 2 cucchiai

## Procedimento

Accendere il forno a 220°. In una ciotola capiente mettere la farina di ceci ed aggiungere un cucchiaino di sale. Versare quindi l'acqua mescolando continuamente preferibilmente con una frusta fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Aggiungere 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva e i porri tagliati a fettine. Dare una bella e vigorosa mescolata quindi versare in una teglia da forno unta con 2 cucchiai di olio d'oliva. Aggiungere infine gli aghi del rosmarino. Cuocere per 30 minuti.