
Placek z ciecierzycy

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1102 razy.

Kuchnia włoska

400 g mąki z ciecierzycy

10 łyżek oliwy z oliwek o łagodnym smaku

sól i świeżo zmielony biały pieprz

Do rondla wlać nieco ponad 1 l wody, a następnie wsypać do niego mąkę z ciecierzycy. Całość wymieszać i odstawić na około 3 godziny, by mąka napęczniała. Gdy na powierzchni wody powstanie piana, zebrać ją łyżką cedzakową, po czym mąkę posolić i dokładnie wymieszać, by miała jednolitą konsystencję. Do dużej tortownicy wlać oliwę (placek powinien mieć około 1 cm wysokości), dodać mąkę, mieszając tak długo, aż oliwa wypłynie na wierzch. Piec w temperaturze 200°C. Placek będzie gotowy, gdy na jego powierzchni powstanie skórka złotego koloru. Tuż przed podaniem placek oprószyć białym pieprzem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD