

## Farinata bianca

### FARINA, ACQUA, OLIO. INGREDIENTI SEMPLICI PER UNA RICETTA SEMPLICE: LA FARINATA BIANCA.

“Sorella” minore della più famosa ricetta a base di ceci, quella che in Toscana chiamano “cecina” ma che qui da noi si chiama farinata, la versione con farina di grano è una ricetta circoscritta e tipica del savonese e per questo forse ancora poco conosciuta.

Gli ingredienti sono quelli elencati o poco più; si può così facilmente intuire come la loro qualità sia essenziale per la riuscita ed il sapore del piatto.

Ho parlato di Toscana ed un motivo c'è: l'olio che ho utilizzato per questa ricetta proviene proprio da quella terra, più precisamente da Siena.

Il Terre di Siena è un olio fruttato, dal sapore delicato ma ben caratterizzato da un retrogusto leggermente piccante; assaggiarlo e cercare di realizzare qualcosa che ne facesse l'ingrediente principe è stato tutt'uno.

La tradizione non prevede altre aggiunte, se non una macinata di pepe fresco, però... cosa sarebbe la cucina senza interpretazione personale? Ci si può sbizzarrire per arricchire l'impasto base con olive o rosmarino, cipollotto tritato (anche la parte verde) o quello che vi suggerisce la fantasia. Devo ammettere che, post foto, io ho rimesso la teglia in forno per qualche minuto per far fondere delle sottilissime fette di fontina.

Che dire? Una goduria...

Il rosmarino invece l'ho aggiunto all'uscita dal forno sulla pasta ancora bollente e poi eliminato qualche minuto dopo: così facendo ha lasciato parte del suo aroma senza diventare troppo “invasivo” (anche perché il suo sapore non è tra i più graditi da mio marito... vi pareva?).

Il massimo sarebbe quello di utilizzare l'apposito “testo” in rame stagnato (come il mio) ed ancor più importante sarebbe la cottura in forno a legna, ma qui “casco”... il forno a legna ancora non ce l'ho!

Questa ricetta andrà a far parte di quelle pubblicate sul sito “Città dell'olio”. Come sempre vi invito ad andare a scoprire quali sono quelle preparate da Pat, Teresa e Stefania.

Ingredienti:

(per una teglia del diametro di 33/34 cm - dimensione interna)

200 grammi di farina di grano 00

600 grammi d'acqua



olio extra vergine d.o.p. "Terre di Siena"

sale, pepe q.b.

Esecuzione:

stemperate la farina con l'acqua aggiungendo quest'ultima poco alla volta, in modo che non si formino grumi. Nel caso eliminateli con una frusta a mano. Otterrete una pastella molto liquida, simile a quella per la farinata di ceci.

Aggiungete tre cucchiaini d'olio e salate la preparazione (io ne aggiungo 2 grammi ogni 100 di farina), poi lasciate riposare per un paio d'ore.

Scaldate il frono a 200 gradi; ungete abbondantemente con olio e.v.o. un testo in rame stagnato (o una teglia) ed infornate per 20 minuti circa, comunque fino a coloritura.

Sfornate, cospargete la superficie con pepe nero macinato al momento e servite subito.

Leggi il post su [Caffè col cioccolato](#)