Farinata di Ceci



Ingrédients

10

- 250 g de farine de pois chiches
- 250 g de roquette
- 190 g de pecorino
- 150 g d'huile d'olive
- 125 g de pesto au basilic Premium Bresc
- 25 g d'Erbe Italiano Bresc
- 8 dl d'eau
- 3 courgette
- 3 oignon rouge
- 3 boule de mozzarella
- sel et poivre

Produits Bresc utilisés



Bresc Herbes italiennes 450g

Méthode de préparation

Faire une pâte avec la farine de pois chiches, l'huile d'olive, l'eau, les herbes italiennes (Erbe Italiano), sel et poivre. Couvrir la pâte d'un film plastique et laisser reposer une heure. Habiller une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et y étaler la pâte en une fine couche. Enfourner la pâte 13 minutes à 200 °C. Couper la courgette en fines tranches et les faire griller brièvement. Couper l'oignon rouge en fines rondelles. Détailler la boule de mozzarella en petits morceaux. Répartir la courgette, l'oignon et la mozzarella dessus et saupoudrer de Pecorino. Laisser fondre le fromage environ 3 minutes au four à 200 °C environ 3 minutes. Garnir de pesto et de roquette.