

Torta di farina di ceci al cavolo nero e porri

di Angela Orioli

Ingredienti:

farina di ceci 300 gr.

acqua 750 gr.

3 cucchiaini di olio evo

sale e pepe qb

1 cucchiaino di curcuma

1 cucchiaino di cardamomo

3 porri

300 gr. di cavolo nero

Procedimento:

Dopo aver pulito e lavato le verdure farle saltare in padella fino a metà cottura. Stemperare la farina di ceci con l'acqua mescolando bene con una frusta per evitare la formazione di grumi. Aggiungere i 3 cucchiaini di olio, sale e pepe. Versare le verdure nella pastella di ceci ottenuta, mescolare bene e versare il composto in una tortiera rivestita di carta forno. Infornare a 190° (forno già caldo) per 20/30 minuti: la superficie deve essere dorata.

Rovesciare e servire su un piatto da portata: è davvero squisita!

