



Mini farinata di ceci e peperoni



Ingredienti per 6 persone

300 g	Acqua
200 g	Peperoni già puliti
150 g	Farina di ceci
q.b.	Sale
q.b.	Olio Extravergine di Oliva
n°6	Pirottini o stampo per muffin

Preparazione

1. Tagliare i peperoni in piccoli pezzi.
2. Mettere la farina di ceci in una ciotola capiente, versare l'acqua a filo e mescolare contemporaneamente con una frusta in modo da sciogliere la farina.
3. Incorporare quindi i peperoni e regolare di sale.
4. Ungere i pirottini e versate al loro interno il composto ottenuto.
5. Infornare in forno preriscaldato a 180 °C e cuocere per circa 35 minuti.
6. A cottura ultimata sfornare e sformare delicatamente, infine impiattare e servire subito.