Patatine di ceci al pomodoro

Tempo di preparazione: 70 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 500 ml
- Basilico secco: q.b.
- Farina di ceci: 150 gr
- Olio extravergine di oliva: 1/2 cucchiaio
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

1. In una casseruola portare a bollore l’acqua con un pizzico di sale, la **passata classica Pomì**, una macinata di pepe, l’olio e un pizzico di sale fino.
2. Raggiunto il bollore versare a pioggia la farina di ceci e mescolare vorticosamente con un cucchiaio di legno come fosse una polenta.
3. Cuocere per almeno 5 minuti abbondanti a fuoco moderato sempre mescolando.
4. Se si formano dei grumi a fine cottura frullare il tutto con il frullatore ad immersione per rendere l’impasto omogeneo.
5. Versare immediatamente il composto in uno stampo rettangolare molto grande, più la teglia e grande più fino sarà l’impasto e migliori saranno le patatine.
6. Lasciar raffreddare completamente il composto a temperatura ambiente o in frigorifero.
7. Ritagliare dal composto tante chips della forma che preferite, io triangolo, e adagiatele all’interno di una teglia coperta con carta forno.
8. Infornare le patatine a 200° per 45 – 50 minuti.
9. Più saranno fini minore sarà il tempo di cottura e migliore sarà il risultato (belle croccanti). Se invece saranno più spesse potrebbero risultare più morbide ma sempre sfiziosissime e gustose.
10. Servire fredde accompagnate da una salsa di verdure o una bella insalata fresca.

For this recipe we used:

Passata Classica 2 cucchiai