Farinata di Ceci



Ingrediënten

4

- 100 g kikkererwtenmeel
- 100 g rucola
- 75 g Pecorino
- 60 g olijfolie
- 50 g Bresc Premium basil pesto
- 10 g Bresc Erbe Italiano
- 3 dl water
- 1 st courgette
- 1 st ui, rood
- 1 bl mozzarella
- peper en zout

Gebruikte bresc producten



Italiaanse kruiden 450g

Bereidingswijze

Verwerk het kikkererwtenmeel samen met de olijfolie, water, Erbe Italiano, peper en zout tot deeg. Dek af met plastic folie en laat één uur rusten. Leg bakpapier op een bakplaat en verdeel het beslag in een dunne laag over de bakplaat. Bak het deeg in de oven gedurende 13 minuten op 200°C. Snijd de courgette in dunne plakken en gril deze kort. Snijd de rode ui in dunne ringen. Scheur de mozzarella bol in kleine stukken. Verdeel de courgette, ui en mozzarella erover en bestrooi met Pecorino. Laat de kaas in ongeveer 3 minuten smelten in de oven op 200°C. Werk af met de pesto en rucola

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000