

# Modo di utilizzo:

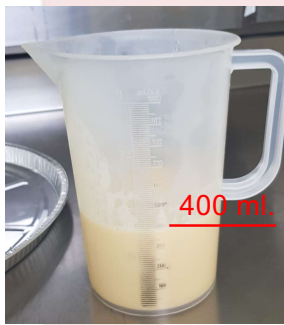
In una teglia di alluminio di diametro 33 cm. versare due cucchiai di olio extra vergine di oliva (circa 15/20 ml.). Ungerla bene e uniformemente con un pennello.



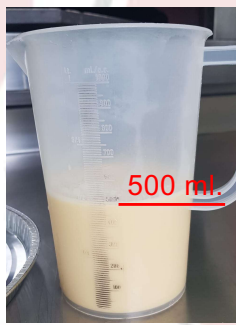
Prendere il Doypack di "Preparato per Farinata" (2 litri) e agitarlo bene più volte affinché il prodotto all'interno si mescoli bene in tutte le sue parti emulsionando l'olio e il deposito di farina di ceci che si sono formati nella maturazione (12 h.) del preparato a riposo dalla sera prima.



Aprire il Doypack

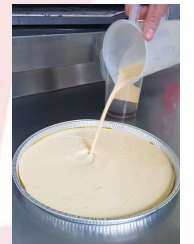


400 ml.



500 ml.

Versare in un misurino 400 ml. di prodotto se volete produrre 5 teglie di Farinata, 500 ml. di prodotto se volete produrne 4 teglie.



Riempire la teglia con calma per non far fuoriuscire il liquido.



La Farinata è pronta per essere infornata, se avete usato 400ml. verrà più bassa e croccante, se 500ml. più morbida e più spessa



4 mm. per 400ml.



5 mm. per 500ml.



Dopo circa 12 min. (con forno a 400°) sfornerete la vostra FARINATA, pronta per essere degustata intera o a pezzi, per i vostri aperitivi o apericena. Vi da modo, inoltre, di condirla e personalizzarla con i gusti che preferite, (cipollotto, funghi, gorgonzola, carciofi e quant'altro) aggiungendoli al liquido prima della cottura, creando la

**VOSTRA FARINATA**

