

Recette d'une plate-forme incroyable « Slow food » un tour du monde de recettes originales et unique proposées par de tous grands Chef (fe) s

Qui me connaît sait que je suis une « inconditionnelle » de l'apéro j'ai donc croché. Elle n'est pas « cru » mais elle privilégie une farine hors céréale - la farine de pois chiche et elle est 100% végan.

Son origine : la région de la Ligurie pays de la cuisine italienne, du pesto et de la foccacia (miam j'aime tant la foccacia) et cela me semble assez semblable

Cette recette se retrouve dans des stands de rue partout dans la région. On la déguste généralement fumante et coupée en triangles.

Recette qui provient d'une plate-forme incroyable du mouvement « Slow food » un tour du monde de recettes originales et uniques proposées par de tous grands Chef (fe) .

La [recette](https://www.slowfood.com/fr/farinata-ligurienne/) à télécharger nous vient de l'Osteria Puppo d'Albenga en Ligurien ::
<https://www.slowfood.com/fr/farinata-ligurienne/>