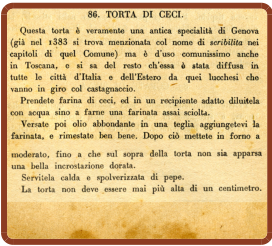
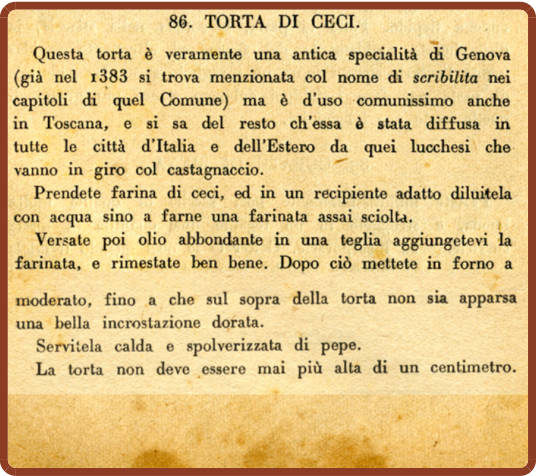


Torta di Ceci



Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

La ricetta, così come tramandata

Questa torta è veramente una antica specialità di Genova (già nel 1383 si trova menzionata col nome di *scribilita* nei capitoli di quel Comune) ma è d'uso comunissimo anche in Toscana, e si sa del resto ch'essa è stata diffusa in tutte le città d'Italia e dell'Estero da quei lucchesi che vanno in giro col castagnaccio. Prendete farina di ceci, ed in un recipiente adatto diluitela con acqua sino a farne una farinata assai sciorta. Versate poi olio abbondante in una teglia aggiungetevi la farinata, e rimestate ben bene. Dopo ciò mettetela in forno a moderato, fino a che sul sopra della torta non sia apparsa una bella incrostazione dorata. Servitela calda e spolverizzata di pepe. La torta non deve essere mai più alta di un centimetro.

Note della nonna: 86. Torta di Ceci.