



### **Ingredienti**

250 g di farina di ceci

Acqua q.b.

Sale q.b.

Erbette aromatiche secche (origano, rosmarino, erba cipollina, timo)

Olio evo

[Crema di melanzane](#)

Crema di peperoncino

Qualche foglia di basilico fresco

### **Preparazione**

In un tegame versiamo la farina con il sale e l'acqua, mescoliamo con una spatola rigida e poi poniamo su un fuoco basso per qualche minuto, finché non si rassoda l'impasto. Ungiamo una teglia (quadrata o rettangolare se vogliamo ottenere dei triangoli) a sponde basse e versiamoci

l'impasto.

Spennelliamo la superficie con altro olio e spolverizziamo con le erbe aromatiche e sale.

Inforniamo a temperatura media per 15-20 minuti e finché la superficie non apparirà croccante.

Sforniamo e dopo averla fatta intiepidire tagliamo in triangolini che condiremo con la crema di melanzane, basilico e se vogliamo con crema di peperoncini!

Per la preparazione della crema di melanzane cliccate [qui](#) .