

Farinata di ceci, la ricetta originale della Liguria

scritto da Paola Alemanno | 12/10/2019



Realizzata con ingredienti poveri e semplici, questa specialità ligure dalle origini antichissime è soprannominata “l’oro di Pisa”

La **farinata di ceci** è un pietanza tipica della Liguria molto nutriente e realizzata con ingredienti poveri e semplici. La **versione classica** di questa **torta salata sottile** contiene il rosmarino all’interno della miscela di farina di ceci, acqua, olio e sale e una sgranata di pepe nero a fine cottura.

Presente nel menù della maggior parte delle pizzerie, può essere arricchita con **salsiccia sgranata** oppure con cipolla a rondelle o [gorgonzola](#).

Farinata di ceci: come nasce l’oro di Pisa

Nonostante sia una specialità della Riviera ligure, la [farinata](#) è diventata un piatto caratteristico

anche dell'acquese per via del saldo legame tra territori molto vicini fra loro.

Le origini di questa preparazione sono antichissime e risalgono ai Greci e ai Romani, soliti far asciugare al sole, sul proprio scudo, un **intruglio di farina di ceci e acqua**.

La farinata come la conosciamo oggi, invece, è stata inventata molti anni fa, quando i genovesi decisero di migliorare una **ricetta proveniente dai pisani**, sconfitti nella battaglia di Meloria del 1284.

Se prima, infatti, la miscela di **farina di ceci**, acqua e olio veniva fatta asciugare al sole - rendendola così una sorta di frittella - i liguri tentarono di cuocere questa purea in forno. Il risultato fu strepitoso e, per scherno, la farinata venne chiamata "**l'oro di Pisa**".