

CINQUE E CINQUE

Non è uno scioglilingua, ma la versione livornese della farinata. Guai a chiederla in questo modo, nella città toscana. E neppure "cecina", come usa a Pisa. Semmai, "torta" (di ceci) oppure "cinque e cinque": cioè cinque soldi di pane e cinque di farinata. La torta di Livorno è un po' più alta della farinata, ha meno olio (si usa quello di semi) e poi si mangia in un panino speciale, tipo baguette – chiamato "francesino" – con una fetta di melanzana ben condita. La ricetta è di una torteria molto conosciuta, Da Gagarin, gestita da Fiorella Chiappa, con l'aiuto dei figli Giuliano e Roberto.

PER 6 PANINI

Farina di ceci	g 500
Acqua	l 1,5
Olio di semi di arachide	g 220
Sale fino	g 30
Panini (pane tipo francesino)	6
Inoltre: fette di melanzane grigliate	6
Spicchi di aglio pelati	6
Peperoncino intero	3-4
Olio evo	q.b.

■ Il giorno precedente in una pirofila disponete a strati le fette di melanzana, cosparse di un trito finissimo di aglio e peperoncino: copritele d'olio evo e ponetele in frigo.

■ Preparate la torta. Setacciate la farina in un ampio recipiente di acciaio (il "catino") e poco per volta versate l'acqua mescolando vigorosamente con una capace frusta.

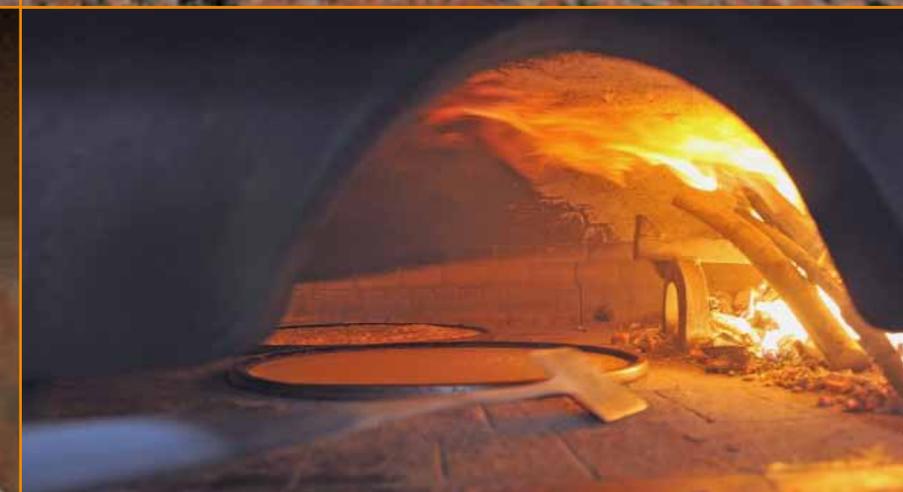
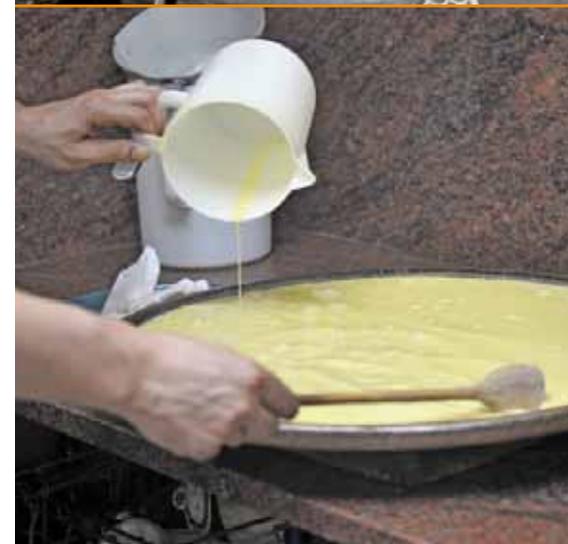
■ Miscelate con energia per 5', facendo in modo che la farina non rimanga attaccata alle pareti del "catino" e la pastella ottenuta sia fluida e senza "zolli", ci dice Giuliano.

■ Lasciate riposare il composto finché la sua schiuma affiori tutta in superficie: poi eliminatela con una spatola di legno, salate e aggiungete 110 grammi di olio.

■ Prendete una teglia da forno, con un pennello ungetela, per bene, con il rimanente olio. Versatevi la miscela preparata distribuendola uniformemente e mescolando con un cucchiaino di legno.

■ Infornate, sotto il grill, alla temperatura massima del vostro forno fino a quando si addenserà e si formerà una crosticina dorata.

■ Tagliate orizzontalmente i panini e farciteli con una fetta di torta, una fetta di melanzana, un pizzico di sale, un pizzico di pepe e un'altra fetta di torta.



«... E da bere?»

A Livorno con il Cinque e Cinque c'è l'abitudine di chiedere soltanto due bevande: un bicchiere di "Bionda" (spuma Norda) oppure un Estathè al limone.