



Paesi Arabi - Falafel - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

250 grammi di ceci secchi
80 grammi di farina 00
un mazzetto di prezzemolo
2 spicchi d'aglio tagliato finissimo
mezza bustina di lievito o un cucchiaino raso di bicarbonato
1 cucchiaio di semi di coriandolo schiacciati nel mortaio
1 cucchiaino di cumino in polvere
sale
pepe

Mettere in ammollo i ceci per 24 ore. Passarli al tritatutto fino ad ottenere una purea omogenea. Aggiungere gli altri ingredienti e in ultimo dopo averli tolti dal mixer, il prezzemolo. Formare delle polpettine piccole e friggerle in abbondante olio ben caldo. Andrebbero accompagnate con burro di sesamo

