

ANTIPASTI E SNACK

## Frittele di farina di ceci

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

baccalà  
carciofi  
erbe aromatiche  
farina di ceci  
acqua frizzante  
sale

### PREPARAZIONE

**1** In una ciotola unite la farina il sale e l' acqua frizzante fino ad ottenere una pastella densa.

Scaldare abbondante olio in una padella, immergere i carciofi e il baccalà nella pastella con il cucchiaio e friggere le frittelle.

Infine unite nella pastella le erbe aromatiche e sempre prendendo con il cucchiaino fate friggere le frittelle.

