

ANTIPASTI E SNACK

Le panelle (a Palermo)

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

300 g di farina di ceci
1/2 lt d'acqua
sale
olio d'oliva
prezzemolo
pepe
olio di semi per friggere.

PREPARAZIONE

1 Mettere a bollire l'acqua salata con l'aggiunta di un po' d'olio.



- 2 Raggiunta l'ebollizione versare la farina di ceci, facendo attenzione a non farla attaccare e per evitare la formazione dei grumi, passare tutto al pimer fuori dal fuoco.





3 Far diventare il composto ben liscio e corposo, unire il prezzemolo. Quindi versare il composto ancora caldo in una ciotola farlo freddare del tutto.





4 Ricavarne tanti quadrati e friggerli in olio di semi caldo.





5 Servire ben caldo e spremerci succo di limone.

