

ANTIPASTI E SNACK

Pokara

LUOGO: Asia / Pakistan

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 200g di farina di ceci
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di peperoncino rosso in polvere
- 1 cucchiaino di semi di coriandolo in polvere
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino di lievito in polvere
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di pepe nero
- 1 uovo medio sbattuto
- 1 cipolla media tritata finemente
- 1 grossa patata tagliata in cubetti da 0 5cm
- olio per la frittura
- acqua a sufficienza per fare una pasta.

INGREDIENTI OPZIONALI

- spinaci
- melanzane
- cavolo
- peperoncini piccanti freschi.

PREPARAZIONE

1 Miscelate tutti gli ingredienti secchi in una ciotola, aggiungete acqua a sufficienza a creare una pasta e miscelate bene.

Prendete una cucchiata alla volta di pasta dalla ciotola e friggete ciascuna cucchiata nell'olio bollente fino a doratura. Servite con salsa a piacere.