

TORTE SALATE

Torta al peperoncino

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



INGREDIENTI

- 250gr di piselli schiacciati
- 2 o 3 peperoncini rossi o verdi (quantità a piacere)
- 2 cucchiaini di foglie di coriandolo tritate
- 2 cucchiaini cipolle novelle finemente tritate
- sale a piacere
- ½ cucchiaino di semi di cumino interi o cumino in polvere
- olio per frittura.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare i piselli in acqua corrente. Lasciarli immersi in acqua per minimo 3-4 ore (meglio se tutta la notte). Scolare i piselli completamente mettendoli in un setaccio e lasciando scolare per qualche minuti. Mettere in un miscelatore e miscelare ottenendo una consistenza più o meno omogeneo. (Come alternativa comprare dei piselli già macinati, né in maniera troppo raffinata né troppo grossolanamente, e lasciarli in ammollo prima

dell'uso). Deve comunque esserci una parte abbastanza fine per poter creare l'impasto della torta al peperoncino.

Aggiungere tutti gli altri ingredienti ai piselli polverizzati e miscelarli bene insieme.

Aggiungere un po' d'acqua se necessario.

Scaldare bene l'olio a fuoco medio. Dare forma di palline all'impasto e friggere in gruppi fino a doratura. Assicurarsi che tutta la torta sia cotta. Regolare il calore se necessario per assicurare la cottura completa. Scolare e disporre su diversi piani di carta assorbente per raccogliere l'olio in eccesso. Servire caldi con pane fresco o mangiarli come snack.