

ANTIPASTI E SNACK

Crispelle con farina di ceci: la ricetta facile e croccante

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: 2 H DI LIEVITAZIONE



Le **crispelle con farina di ceci** sono un antipasto sfizioso, perfetto per ogni occasione. Scopri la ricetta semplice per realizzare queste delizie croccanti e morbide in pochi passaggi.

INGREDIENTI

FARINA DI CECI 300 gr
BIRRA CHIARA 180 gr
ACQUA 90 gr
LIEVITO DI BIRRA SECCO 5 gr
ROSMARINO 1 rametto
SALE 5 gr
OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

COME PREPARARE LE CRISPELLE CON FARINA DI CECI

- 1 Disponi la farina di ceci in una ciotola e mescola bene con una forchetta, in modo da rompere eventuali grumi. Aggiungi gli aghetti di rosmarino spezzettati e il sale.



- 2 Sciogli il lievito nella birra e aggiungila alla farina.



3 Inizia a mescolare, sempre con la forchetta, quindi unisci l'acqua.





4 Copri la ciotola con un coperchio o con della pellicola trasparente e lascia a riposo per circa 2 ore. Trascorso questo tempo riponi la ciotola in frigo per una decina di minuti.

Riscalda dell'olio di semi di arachide in una pentola dai bordi alti e portalo alla temperatura adatta alla frittura. Puoi fare la prova buttando una crosta di pane secca nell'olio, se intorno al pezzetto di crosta si formano subito delle bollicine puoi iniziare a friggere.

Friggi poche crispelle per volta e toglili dall'olio caldo quando saranno ben dorate.

Lascia le frittelline a scolare in un vassoio con della carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.





CRISPELLE CON FARINA DI CECI: RICETTA SEMPLICE E GUSTOSA

Le **crispelle con farina di ceci** sono un'ottima idea per un antipasto croccante e saporito. Questo piatto, ispirato alle tradizioni italiane come la farinata ligure o le panelle siciliane, è facile da preparare e si adatta a molteplici occasioni, dai buffet agli aperitivi. Perfette da abbinare a salumi e formaggi, le crispelle conquistano per la loro crosticina dorata e il cuore morbido.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE:

Per una variante gustosa, puoi aggiungere alla pastella dei cubetti di speck o di formaggio stagionato. Se avanza della pastella, puoi conservarla in frigorifero e utilizzarla entro 24 ore. Le crispelle si prestano bene anche a interpretazioni vegane, eliminando il rosmarino e sostituendolo con erbe aromatiche di tuo gusto. Non buttare l'olio usato: lascialo raffreddare e conferiscilo nei centri di raccolta.

COME CONSERVARE LE CRISPELLE DI CECI

Le **crispelle di ceci** sono migliori appena fritte, ma possono essere conservate per un giorno in un contenitore ermetico. Anche se perderanno parte della loro croccantezza, potranno essere riscaldate in forno per ridare un po' di consistenza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Farinata di ceci: una torta salata sottile, tipica della Liguria, perfetta come antipasto.

Panelle siciliane: sfiziosi dischetti fritti ideali per arricchire un panino.

Lasagne di ceci: un'alternativa per il pranzo della domenica.

Frittelle di zucchine: un'idea croccante e veloce, perfetta per buffet e aperitivi.

Burger di ceci vegani: uricetta semplice da realizzare in casa.