

ANTIPASTI E SNACK

## Crespelle di ceci

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 5 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

250 g di ceci lessati  
1/2 kg di farina  
1/2 cubetto di lievito  
acqua tiepida  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una terrina farina sale e pepe, sciogliete il lievito con poca acqua calda e frullate i ceci lessati.

Incorporate i ceci frullati e il lievito alla farina e mescolate gli ingredienti fino ad ottenere delle briciole,  
quindi unite dell'acqua tiepida fino ad ottenere una pastella densa e fate lievitare al coperto fino al raddoppio del volume.

Prelevate a cucchiariate, friggete in abbondante olio e servite calde o tiepide.