

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Frittelle di piselli

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



INGREDIENTI

500 g di piselli gialli schiacciati
750 g di farina bianca
2 cucchiaini di semi di cumino in polvere
polvere di curcuma
sale a piacere

PREPARAZIONE

- 1** Bollire i piselli gialli schiacciati in acqua con un pizzico di polvere di curcuma e sale a piacere, finché siano ben cotti ma non spappolati. Scolare i piselli gialli schiacciati e tenere l'acqua di cottura per la pasta più tardi. Miscelare i piselli scolati finché siano ben tritati ma non acquosi. Il preparato deve essere più asciutto che umido. Setacciare la farina con un po' di sale a piacere in una ciotola. Usando l'acqua calda tenuta dalla cottura in quantità limitata, lavorare gradualmente l'impasto finché s'ottenga una consistenza soffice ma non appiccicosa. Avvolgere in un canovaccio e lasciar riposare per 1 ora. Aggiungere i semi di cumino in polvere ai piselli gialli tritati. Aggiungere un altro po' di sale a piacere se necessario. Dividere l'impasto in piccole palle di dimensioni sufficienti da

ottenere delle frittelle. Usando un dito fare un buco al centro della pallina di pasta e metterci dentro accuratamente un cucchiaino di salsa di piselli gialli. Chiudere il buco avvicinando i lembi. Stendere accuratamente le palle di pasta nella farina creando una sottile frittella circolare. Scaldare una padella piana di dimensioni sufficienti a poter contenere una frittella. Spennellare la casseruola con l'olio e metterci dentro la frittella. Cuocere su di un lato finché non sia leggermente lievitata e voltare dall'altra parte finché non sia cotta. Circa ½ minuto in tutto. Non cuocere troppo altrimenti la frittella s'indurisce troppo. Servire caldo con pomodori frullati o chutney di coriandolo. Suggerimento: queste frittelle potrebbero essere avvolte singolarmente in un foglio d'alluminio e essere congelate per un uso successivo. Mettere nel forno a microonde tra fogli di carta da cucina e scaldare singolarmente per soli 30 secondi.