

ANTIPASTI E SNACK

# Polpettine di farina di ceci al sesamo

di: *L'Araba Felice*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

200 g di acqua  
50 g di burro  
30 g di farina di ceci  
70 g di farina 00  
3 uova  
300 g di patate lesse  
parmigiano reggiano grattugiato  
prezzemolo tritato  
sale  
pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Mettere sul fuoco acqua, burro e sale.



**2** Appena l'acqua bolle versare in un colpo solo la farina di ceci e la farina bianca, mescolare.



**3** Mescolare energicamente, sempre sul fuoco, finche' la pasta si stacca dalle pareti della pentola ed ha la consistenza di un impasto.



- 4 Far intiepidire il composto ed unire le uova una alla volta, mescolare ed aggiungere l'uovo successivo solo quando il primo sarà assorbito.



- 5 Appena le uova sono perfettamente assorbite unire le patate lesse schiacciate, il formaggio grattugiato, un altro po' sale, pepe e prezzemolo tritato.



- 6 Amalgamare bene e formare con le mani delle polpette piccole da rotolare nel sesamo non tostato, premere bene sul sesamo in modo che questo non si stacchi durante la cottura.



- 7 Friggere le polpette in olio caldo e servirle tiepide o a temperatura ambiente.

