

ANTIPASTI E SNACK

Polpette di farina di ceci al sesamo

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.

