

Frittelle di ceci

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 08 Ottobre 2012 08:19 - Ultimo aggiornamento Lunedì 08 Ottobre 2012 08:30

Frittelle di ceci

Ecco una velocissima ricetta vegetariana suggeritami da Stefania. Ingredienti semplici per un ottimo risultato. Le frittelle, adatte anche ad un antipasto leggero, possono essere servite accompagnate da salse.



Dosi per quattro persone: 250 gr di farina di ceci, un pizzico di sale, aglio e rosmarino tritati, olio, acqua q.b..

In una terrina sciogliere la farina e il sale con l'acqua fino ad ottenere un impasto molto morbido. Aggiungere quindi il rosmarino e l'aglio finemente tritati. Ungere una padella a lasciarla scaldare per poi versarvi a cucchiariate il composto. Lasciar dorare qualche minuto e quindi girarle per completare la cottura. Servire calde.