



Frittelle di farina di ceci



Ingredienti per 4 persone

300 g	Farina di ceci
180 g	Acqua
5 g	Lievito di birra
q.b.	Maggiorana
q.b.	Sale
1 dl	Olio di semi

Preparazione

1. In una ciotola sciogliere il lievito in un po' di acqua tiepida.
2. Unire la farina e, mescolando con una frusta da cucina in modo da evitare la formazione di grumi, versare a filo l'acqua rimasta. Aggiungere un pizzico di sale e le foglie di maggiorana all'impasto che risulterà sodo e spesso.
3. Coprire e lasciar lievitare per 12 ore in frigorifero oppure per 6-8 ore fuori.
4. Una volta che l'impasto sarà ben gonfio portare a 180 °C una pentola con l'olio di semi e lasciar cadere delle cucchiainate di impasto friggendolo per 5 minuti o più fino a che le frittelle non saranno ben dorate.
5. Scolarle con una schiumarola e passarle su carta assorbente prima di servirle ben calde.