

## FALAFEL 2

Ingredienti per 6 persone:

- 350 g di fave secche decorticate,
- 6 cipollotti freschi,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo,
- 1 cucchiaino di cumino in polvere,
- 1 cucchiaino di coriandolo in polvere,
- 1 cucchiaino di lievito per pizza in polvere.

Tenere a bagno le fave per 24 ore.

Scolarle e frullarle ottenendo un composto granuloso.

Tritare finemente i cipollotti, schiacciare l'aglio e unirli al composto di fave con il cumino, il coriandolo, il lievito e il prezzemolo tritato.

Aggiustare di sale e pepe, mescolare, coprire e far riposare per 1 ora.

Formare delle polpettine grandi come ciliegie e lasciarle riposare per circa 15 minuti.

Friggerle in olio molto caldo.

Servire come antipasto.