

PANISSA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina di ceci
- 100 cl acqua
- abbondante olio d'oliva
- sale

In una pentola mettete la farina di ceci e stemperatela mescolando in continuazione con l'acqua tiepida, evitando che si formino grumi.

Ponete il recipiente sul fuoco e cuocete per un'ora e un quarto circa sempre mescolando.

Versate il composto in più piatti bagnati con acqua ghiacciata e lasciatelo raffreddare.

Tagliate la panissa a bastoncini, friggeteli in abbondante olio, sgocciolateli, asciugateli su carta assorbente da cucina, spolverizzateli di sale e serviteli caldi.