
POLPETTE FRITTE DI FAVE, CECI E LENTICCHIE

Ingredienti per 4 persone:

- fave e ceci
- lenticchie
- cipolla
- aglio
- cumino
- coriandolo secco macinato
- sale
- pepe
- olio per friggere

Scolare i legumi, passarli o frullarli (molto fini).
Aggiungere cipolla, aglio, prezzemolo e le spezie.
Amalgamare, impastare e lasciar riposare per qualche ora.
Fare delle palline appiattite e friggerle nell'olio bollente.
Scolare e far asciugare su carta assorbente.
Servire con tahina