

ACARAJÉ

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di fagioli secchi (fagioli cannellini)
- 1 cipolla
- alcuni rametti di coriandolo fresco (o menta)
- sale
- olio di palma (o olio d'oliva)

Frullate per qualche attimo i fagioli in modo da spezzarli senza sminuzzarli troppo.

Metteteli in una ciotola e copriteli con abbondante acqua fredda.

Lasciateli a bagno per 24 ore.

Trascorso questo tempo, immergete le mani nella ciotola e smuoveteli, quindi eliminate con una schiumarola le bucce venute in superficie.

Scolate i fagioli e frullateli di nuovo fino a ottenere una crema.

Unite la cipolla, anch'essa frullata e il coriandolo sminuzzato.

Salate e mescolate bene il tutto.

Scaldate 2 tazze d'olio di palma o di oliva in una padella a fuoco moderato.

Prelevate la crema a cucchiainate e fatela cadere nell'olio caldo aiutandovi, per staccarla, con un altro cucchiaino.

Friggete 6 o 7 acarajé per volta.

Quando sono croccanti da una parte, girateli e friggeteli dall'altro lato.

Deponeteli su un foglio di carta assorbente e proseguite nello stesso modo fino a quando avrete esaurito l'impasto.

Servite gli acarajé caldi o tiepidi.

Sono buoni così, ma potete anche aprirli un poco nel mezzo e insaporirli con qualche goccia di tabasco.

Gli acarajé sono una specialità tipica di Bahia, dove si possono gustare per la strada.

Li preparano in banchetti improvvisati le bahiane e, gustati appena fritti, sono uno spuntino delizioso.