

CREMA FRITTA AI FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

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

Frullate appena 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 cucchiaiate e fatela cadere nell'olio caldo aiutandovi, per staccarla, con un altro cucchiaio.

Friggetene 6 o 7 per volta.

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

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

Serviteli caldi o tiepidi.

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

Gustati appena fritti sono uno spuntino delizioso.

Ricetta del compleanno di RistoReggio