

Crocchette di ceci



🍴 Per 16 crocchette

Ingredienti

400 gr di ceci lessati
1 spicchio d'aglio
1 pezzetto di cipolla
1 pezzetto di zenzero
1/2 cucchiaino di menta
1 cucchiaio di succo di limone
1 ciuffo di prezzemolo
4 cucchiari di pangrattato
sale e olio extravergine di oliva

Procedimento

Frullare i ceci con l'aglio, la cipolla, la menta, il limone, lo zenzero, prezzemolo e 1 cucchiaio d'olio fino ad ottenere una crema densa. Aggiungere alla crema di ceci il pangrattato e formare delle palline della grandezza di una noce. Riscaldare, nel frattempo, in una padella antiaderente un cucchiaio di olio, schiacciare le palline tra i palmi delle mani e adagiare sulla padella. Cuocere da entrambi i lati fino a quando le crocchette saranno dorate. Servire calde.