Falafel con crema di pomodoro aromatizzata ai peperoni e origano



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Ceci essiccati: 250 g
- Cipolla: mezza
- Cipolla: 1/4
- Cumino in polvere: 1/2 cucchiaino
- Farina di ceci: qb
- Olio extravergine d'oliva: qb
- Origano: a piacere
- Pepe: qb
- Peperone giallo: 1
- Prezzemolo tritato: 2 cucchiai
- Sale: qb
- Sale e pepe: a piacere

Preparazione

1. Lasciate in ammollo i ceci essiccati nell’acqua per 24 ore, sostituendola dopo 12 ore.
2. Trascorso il tempo dell'ammollo, scolate i ceci eliminando ogni residuo di acqua e riponeteli nel bicchiere di un mixer da cucina insieme a cipolla tritata, spicchio d'aglio (a piacere), prezzemolo, cumino e un filo d'olio extravergine d'oliva.
3. Frullate fino a ottenere un composto omogeneo, regolandone il sapore con sale e pepe. Per ottenere un impasto più compatto e facilitare la formazione delle crocchette, lasciate riposare l'impasto in frigorifero per un'ora, quindi iniziate a formare con le mani delle crocchette di forma sferica o appiattita.
4. Nel caso in cui il composto risulti troppo morbido, aggiungete un pochino di farina di ceci. Formate le crocchette di ceci e procedete alla cottura. La ricetta tradizionale prevede di friggerle in olio bollente, fino a quando le crocchette non saranno ben dorate.
5. Per la salsa, fate un trito di cipolla e tagliate i peperoni a dadini, soffriggete gli ingredienti in una padella antiaderente con un goccio di olio e, a cottura ultimata, aggiungete il **Pomodoro a Cubetti Pomì**.
6. Finite la cottura a fuoco moderato e insaporite con origano, sale e pepe.
7. Servite i Falafel su carta gialla con un bicchierino da finger food di crema di pomodoro aromatizzata.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 300 ml

