

Frittelle con farina di ceci e maggiorana

Tempo preparazione 5 minuti

Tempo cottura 10 minuti (dipende da quante ne fate ma calcolate un paio di minuti per lato ognuna)

Tempo riposo Una notte intera

Ingredienti

farina di ceci

acqua

sale

maggiorana

lievito di birra

olio per friggere

Preparazione

1. Versate la farina di ceci in una scodella con acqua
2. Aggiungete il lievito di birra
3. Fate riposare una notte
4. Il giorno dopo salate aggiungete la maggiorana mescolate e friggete le frittelle poco per volta in olio bollente.

NOTE

Per quanto concerne la quantità dipende dal numero di commensali. Dovete ottenere una pastella liquida. Io ad esempio per 100 g di farina di ceci ho dovuto mettere circa 200 g di acqua.

Il lievito di birra invece ho usato più o meno 2 cucchiaini da caffè.