

# CANNAMELA

## FALAFEL DI FAGIOLI

Ricetta della scuola di cucina “Chef per caso” di Genova

### Ingredienti per 8 persone:

1 cucchiaio di Prezzemolo  
dell’Emilia Romagna BIO Cannamela  
200 g di fagioli borlotti secchi  
(ammollati per 12 ore in acqua fredda e scolati)  
30 g di cipolla  
aglio macinato Cannamela  
cumino q.b.  
Fairtrade Curcuma macinata BIO Cannamela q.b.  
1 bustina di lievito in polvere per torte salate  
1 cucchiaino di sale  
1 pizzico di Fairtrade Pepe nero  
macinato BIO Cannamela  
10 g di succo di limone (spremuta fresco)  
25 g di farina tipo 00  
olio di semi di arachide q.b.



### Procedimento:

Poni i fagioli a bagno per dodici ore, quindi sciacquali, scolali, mettili in un mixer e frulla fino ad ottenere un composto granuloso. Trita finemente la cipolla. Trasferisci il purè di legumi in una ciotola e unisci il trito, il prezzemolo, il cumino, il coriandolo, il peperoncino, la curcuma, il succo di limone, l’aglio in polvere e il lievito in polvere. Mescola con cura e lascia riposare per 15 minuti in frigo. Preleva due cucchiai di preparato e con le mani forma delle polpette leggermente appiattite. Se il composto dovesse risultare troppo morbido aggiungi farina e acqua, Metti nuovamente in frigo. Cospargi le polpette di semi di sesamo e friggile in abbondante olio di semi. Scola con il ragno, passale su carta paglia, quindi trasferisci su un piatto di portata.