

Panelle

Ingredienti per 8 persone

Farina di ceci	600 gr.
Acqua	1,5 L
Cucchiaino raso di sale	1/2
Olio di oliva	q.b.
Pepe	1 pizzico
Prezzemolo	q.b.
Limone	1

Procedimento:

Sciogliete, in una pentola capiente, la **farina di ceci** nell'acqua fredda, aggiungere **sale** e **pepe** e mescolate bene. Cuocete questo impasto a fuoco lento facendo attenzione a mescolare di continuo finché l'impasto diventa compatto e si stacca facilmente dai bordi della pentola.

A parte preparate del **prezzemolo tritato** e aggiungetelo all'impasto.

Versate il composto dentro una teglia e compattatelo pressando sull'impasto.

Fate raffreddare per bene e quindi sformate le panelle e iniziate a tagliare in blocchi l'impasto da cui trarrete delle sottili panelle che friggerete nell'olio caldissimo.

Consumatele calde dentro un bel panino morbido e vi sentirete in Sicilia!

Buon appetito..!