

Receita Falafel (livro Chef Ratiba)



Ingredientes

- 300 g de grão de bico deixar de molho por uma noite em água fria
- 1 ramo de salsinha
- 1 ramo de coentro
- 10 folhas de hortelã
- 1 cebola
- 1 colher de semente gergelim
- 1/2 colher de chá de bicarbonato
- 2 dentes de alho
- sal e pimenta
- 1/2 colher de chá de cominho
- 1/4 colher de chá de páprica
- óleo para fritar

Preparo

1. Drene os grão de bico e seque-os bem com papel toalha, isso é muito importante para que o bolinho não se desfaça quando for fritar.
2. Coloque o grão de bico no processador e processe até obter uma pasta. Coloque o cebola, o alho e processe. Coloque as folhas e processe. Adicione todos os ingredientes restantes com exceção do gergelim e processe de novo. Misture o gergelim a mão, por último.
3. Em uma fritadeira (eu comprei uma pequena e tô achando uma mão na roda!!) ou numa frigideira leve o óleo para aquecer. Faça bolinhas e apenas com o óleo bem quente comece a fritar. Sirva imediatamente.
4. Se quiser também pode assar eles no forno: pré-aqueça o forno 180 graus e em uma forma untada com óleo faça bolinhas um pouco mais achatadas e asse for 20 a 25 minutos. Vira-as no meio da cocção.