

Falafel de pèsol negre

Ingredients per a 4 persones

- 200 g pèsols negres hidratats
- 50 g de ceba
- 6 g d'all
- Julivert picat
- Coriandre picat
- Comí en pols
- Coriandre en pols
- Pebre vermell dolç
- Sal
- Pebre negre



Elaboració

1. Triturar tots els ingredients menys les herbes fresques.
2. Picar les herbes i afegir-les a la barreja anterior (si fa falta es pot afegir una mica d'aigua).
3. Fer boles de la mida d'un albercoc petit i aplanar-les amb les mans.
4. Fregir-les en oli (180°C) durant uns 5 - 7 min o fins que els *falafels* estiguin daurats de fora.
5. Es pot acompanyar amb salsa de iogurt feta amb julivert picat.

Observacions

La recepta s'inspira en el popular *falafel* libanès i se'n reproduïxen els ingredients que serveixen d'acompanyants pel pèsol.