



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Panissa**



**4** Persone

**piatti di mezzo** Categoria

**bassa** Difficoltà

**2 ore** Tempo

Attrezzatura : **1 pentola, un pentolino, una schiumarola, carta assorbente**

### ***Ingredienti***

- 350 g di farina di ceci
- 1 litro di acqua
- 1 limone
- olio di semi di arachidi
- sale
- pepe

## **Preparazione Panissa**

### **Passo 1.**

Mettete un litro d'acqua in una pentola e scioglietevi la farina di ceci, ponete sul fuoco e mescolate fino a che l'acqua non si sarà assorbita.

### **Passo 2.**

Salate e pepate a piacere.

### **Passo 3.**

Ponete la crema di farina in un contenitore di plastica e quando il composto si sarà raffreddato, tagliatelo a cubetti.

### **Passo 4.**

Friggete i cubetti in un pentolino con olio di semi.

### **Passo 5.**

Quando saranno dorati, scolateli con una schiumarola e poneteli su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

### **Passo 6.**

Spruzzate il succo di un limone sulla pinissa prima di servire.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 25/11/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)