



Crocchette con farina di ceci e bresaola

Portata: Antipasti

Tempo di preparazione: Da 30 a 60 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 5 persone:

- 200 patate a pasta gialla
- 90 farina di ceci*
- 1 uovo
- 2 pomodori secchi
- 30 Parmigiano Reggiano da grattugiare
- 4 olio extravergine di oliva
- 10 fette di bresaola*
- 10 rametti di rosmarino

Preparazione:

Le crocchette con farina di ceci e bresaola si preparano in pochi passaggi. Lessate le patate per 30 minuti a partire dal bollore, poi sbucciatele e schiacciatele in una ciotola con uno schiacciapatate o con una forchetta, se preferite un effetto più grossolano. Unite il Parmigiano grattugiato, i pomodori secchi tritati finemente, 70 g di farina di ceci e l'uovo, e mescolate bene fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciate riposare per circa 30 minuti in frigorifero.

Ricavate dal composto delle palline grandi come piccole albicocche e passatele nella farina di ceci avanzata. Schiacciatele delicatamente con il palmo della mano.

Fate scaldare l'olio extravergine in una capiente padella e, quando è caldo, cuocetevi le crocchette, rosolandole bene da entrambi i lati. prelevatele con un mestolo forato e scolatele su un vassoio coperto con carta assorbente da cucina.

Togliete gli aghi a gran parte dei rametti di rosmarino, lasciando giusto quelli della punta. Quindi infilate nei bastoncini le fettine di bresaola (dategli un effetto fisarmonica) e poi fissate il tutto sulle crocchette (1 rametto su ognuna). Ottime servite tiepide, queste crocchette con farina di ceci e bresaola sono buonissime anche a temperatura ambiente.

Ricetta di Rossanina Del Santo

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario**

dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**