

FALAFEL (RESTAURANTE ARABESCO)

INGREDIENTES

250 g de grão-de-bico
1 cebola grande picada
1 dente de alho amassados
1/2 colher (chá) de coentro em pó
1 batata média crua ralada fina
2 colheres (chá) de cominho em pó
1 e 1/2 colher (chá) de pimenta síria ou do reino
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de fermento em pó
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Lave os grãos-de-bico e deixe-os de molho de véspera, trocando a água várias vezes.

Com a ajuda de um pano, retire a pele dos grãos-de-bico e passe na máquina de moer carne ou no multiprocessador.

Junte os ingredientes restantes, com exceção do óleo, e misture bem.

Faça os bolinhos com as mãos.

Frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18411-falafel-restaurante-arabesco.html>