



Falafel



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

10 pessoas

Ingredientes

 Q.b. de Gallo Azeite

- 625 gr de grão seco
- 1 cebola
- 2,5 maços de coentros
- 2,5 maços de salsa
- 2,5 dentes de alho
- Q.b. de cominhos
- Q.b. de paprika
- 0,5 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 3 colheres de sopa de farinha
- Q.b. de molho tahini
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de sal

Modo de preparação

1

Coloque o grão de molho de um dia para o outro.

2

De seguida, escorra bem e seque bem o grão.

3

Coloque num robot de cozinha a cebola, o alho, a salsa e os coentros. Triture.

4

Junte metade do grão, sal, pimenta e as especiarias. Misture durante cerca de 4 minutos até obter uma pasta.

5

Adicione o restante grão e triture mais um pouco até obter uma pasta com pedaços.

6

Transfira a mistura para uma taça, junte o bicarbonato e a farinha.

7

Molde em bolas ou bolinhos, aperte bem e frite em Gallo Azeite quente.

8

Sirva com molho tahini e polvilhe com salsa.

Produtos utilizados



Azeite

Azeite

Veja também

 Vegetariano  Médio  Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Burrata frita com salada de tomate

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Tataki de atum com molho picante

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Vol au vents de cogumelos com balsâmico



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide