

Ingredienti per 600 g di panelle
250 g di farina di ceci sottilissima biologica
750 g di acqua fredda
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di pepe nero
Olio di semi di girasole per friggere

Preparazione
In una pentola con il fondo spesso versiamo la farina con il sale ed i ceci.

Aggiungiamo poco per volta l'acqua con una frusta manuale e prima avremo un composto duro e poi, aggiungendo l'acqua poco per volta, sempre più liquido.

Mettiamo la nostra pentola sul fuoco basso e mescoliamo continuamente fino all'assorbimento dell'acqua e fino a quando il composto sarà non troppo duro ma non liquido.

Quindi versiamolo su un grande foglio di carta forno, spalmandolo inizialmente con una spatola e poi coprendo con un altro grande foglio di carta forno e stendendolo piano piano con un mattarello, fino ad ottenere uno spessore di 4-5 mm.

Togliamo lo strato di carta forno superiore e con l'aiuto di una rotella taglia pizza tagliamo le nostre panelle, ovvero otteniamo dei rettangoli di 5x8 cm per lato o giù di lì.

In una padella profonda facciamo scaldare quindi l'olio per friggere e piano piano friggiamo le nostre panelle da entrambi i lati.

Adagiamole su della carta assorbente a riposare prima di servirle insieme ad una spruzzata di sale e se vogliamo, come da tradizione con mezzo limone da spremere sopra (anche se io le preferisco senza limone).

Con o senza pane sono uno dei piatti più buoni e sfiziosi della tradizione dello streetfood palermitano!