

Pseudo-falafel al radicchio e zafferano. Qualcosa che Fa-la-fel icità!



Soggetto: lievito di birra

Attributo: fresco o secco

Domanda: voi quale preferite?

Riflessione: che iella aspettare per tutta la settimana la focaccia del sabato sera e ritrovarsi con il sig. *Saccaromyces cerevisiae* che ha deciso di andare in sciopero!!!

Resoconto di un sabato sfigato con doppio tradimento!

Premesso che preferisco il cubetto di lievito fresco (avendo praticamente rinunciato da tempo alla possibilità di gestire la pasta madre), onde evitare spiacevoli sorprese ho l'abitudine di fare una piccola prova vitalità prima di mettere le mani in pasta; qualche fregatura nel corso degli anni ha lasciato il segno!!!!

Venerdì sera sciolgo un pezzetto di lievito in un dito di acqua (appena tiepidina,

mai sia mi prendesse freddo porello!), aggiungo anche un pizzichino di zucchero (così si ringalluzzisce un pochino!) e aspetto fiduciosa sicura che tempo 15-20 minuti mi vedrò nella tazzina una bella schiumetta spumeggiante e frizzicarella!

Ehhhhhm, come no!!! Calma piatta!

Giro e aspetto, aspetto e giro, dopo una buona oretta ho decretato che quel lievito, per me, era morto stecchito!

E meno male lo avevo comprato il giorno prima: scadenza 4 Aprile!

Vatti a fidare del "fresco".

Ok, non demordo. Ho deciso di impastare la focaccia e la impasto!

Ho sempre di riserva un paio di bustine di lievito secco, a detta di qualcuno molto più sicuro (se non fosse che a me crea qualche problemino di dosaggio: pesare con la bilancia un terzo di una qt già ridottissima non è proprio semplicissimo!), e allora secco sia! Tanto più che quello di stavolta sarebbe super sicuro, contiene anche un miglioratore di panificazione che dovrebbe garantire risultati eccellenti in qualunque condizione climatica!

Ecco DOVREBBE! Meglio che ci mettiamo un bel condizionale!

Ammesso di averne pesato davvero troppo poco, da venerdì sera a sabato tarda mattinata almeno un po' quella pasta si sarebbe dovuta smuovere...o no? Se fosse stato uno dei miei bizzarri esperimenti avrei recitato un bel "*mea culpa*" mi sarei data della stupida presuntuosa che pretende chissà che e sarebbe finitò là! Ma diamine, ricetta collaudata, super collaudata e stra collaudata, di quelle a cui ricorri sempre quando hai bisogno di certezze! L'impasto era incordato a meraviglia. Qualche piccolo dubbio sul lievito mi parrebbe più che legittimo! Ma tra tante buste sullo scaffale, quella sfaticata dovevo beccarla proprio io?

Avevo bisogno di qualcosa che a pranzo mi facesse tornare un po' il sorriso e, non so a voi, ma a me c'è poco che metta il buon umore come le polpette.

E se sono anche alternative ancora meglio.

Avevo adocchiato le sue già da un bel po' e non era la prima occasione che facevano la mia gioia e quella della talpa (*transeamus su ciò che ha detto la prima volta circa gli ingredienti!!!*).

Ma stavolta ci è scappato lo zampino, complice una vaschetta di ricotta prossima alla scadenza che però **NON** ha dato buca come il lievito "fresco"...per fortuna!

Quando una polpetta *Fa-la-fel* icità ^__^



Pseudo-falafel al radicchio e zafferano

Print

Prep time

20 mins

Cook time

5 mins

Total time

25 mins

Per 2 persone

Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 2

Ingredienti

- 250 gr di ceci già cotti
- 200 gr di ricotta ben sgocciolata
- qualche foglia di radicchio di Treviso
- 1 bustina di zafferano
- scorza d'arancia grattugiata
- farina q.b.
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Riunite i ceci, la ricotta, la scorza d'arancia, il radicchio e lo zafferano nel bicchiere del mixer e frullare il tutto fino ad ottenere un impasto grossolano.
2. Regolare di sale.
3. Con il composto formare delle polpettine delle dimensioni di un mandarino e appiattirle con il palmo della mano, ottenendo dei piccoli dischi dello spessore di 1-1,5 cm.
4. Infarinare leggermente le polpette e scuoterle per eliminare la farina in eccesso.
5. Scaldare poco olio in una padella antiaderente e fate cuocere a fiamma media circa 2 minuti per lato, fino a quando saranno dorate e croccanti.
6. Servire caldo-tiepido (ma anche fredde sono buonissime) accompagnando a piacere con una fresca insalata o della salsa calda di pomodoro.



Un bacio a tutti, alla prossima...