



Morbidelle croccanti

Ingredienti:

- ✓ 150 g di cannellini o fagioli bianchi secchi
(oppure 500 g se cotti)
- ✓ mezzo bicchiere di pane grattugiato di farro
- ✓ una patata
- ✓ 2 cucchiaini di lievito di birra in scaglie
- ✓ 2 cucchiaini di alghe Arame
- ✓ uno spicchio di cipolla
- ✓ olio extra vergine di oliva
- ✓ un cucchiaino di origano secco (o fresco)
- ✓ un pizzico di sale integrale

Preparazione

In una ciotola ponete i cannellini secchi e lasciateli in ammollo per circa 12 ore. Scolateli e cuoceteli in una pentola con abbondante acqua dopo aver aggiunto qualche foglia di alloro. Nel frattempo lavate le patate e cuocetele in acqua salata con la buccia (per evitare che si sfaldino) per circa mezz'ora. A cottura ultimata scolate i cannellini e le patate, fateli raffreddare; mettete ora in ammollo l'alga per circa 10 minuti. Pelate le patate, passatele al passaverdura con i cannellini; unite la cipolla e le alghe tritate, l'origano, un pizzico di sale e il lievito di birra in scaglie. Con l'aiuto di uno spallatore ricavate delle semisfere (oppure fate delle polpettine con le mani) e adagiatele su un vassoio spolverato con un po' di pane grattugiato; appiattitele leggermente e spolverate la superficie con altro pane grattugiato. In una pentola antiaderente ponete qualche cucchiaino di olio extra vergine di oliva e fate dorare le morbidelle da entrambi i lati. Servitele calde.