



Bagia'h

[Del 25/02/2004 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Vari](#)]

Ingredienti: per 4 persone: fave e ceci, lenticchie, cipolla, aglio, cumino, coriandolo secco macinato, sale, pepe, olio per friggere

Scolare i legumi, passarli o frullarli (molto fini). Aggiungere cipolla, aglio, prezzemolo e le spezie. Amalgamare, impastare e lasciar riposare per qualche ora. Fare delle palline appiattite e friggerle nell'olio bollente. Scolare e far asciugare su carta assorbente. Servire con tahina (salsa di sesamo).

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]