POLPETTE DI VERDURA

Ingredienti:

- 200g. di fave secche,
- mezzo porro,
- mezza cipolla,
- 2 spicchi d'aglio,
- 1 costola di sedano,
- 2 ciuffi di prezzemolo,
- 2 uova,
- un pizzico di kosbara (saporitissima spezia egiziana),
- 2 cucchiai di farina,
- sale,
- pepe.

Tenete a bagno le fave secche per almeno 10 ore, quindi fatele cuocere in acqua per circa 2 ore a fuoco medio e riducetele in purea. Unitevi il porro, la cipolla, la costola di sedano, gli spicchi d'aglio e il prezzemolo finemente tritati, le due uova, il sale, il pepe, il kosbara e amalgamate bene il tutto fino a formare un composto solido e compatto. A questo punto fate delle polpette rotonde, spolveratele di farina e friggetele in olio di semi.