

SECONDO PIATTO - **KOFTA DI CECI E SPINACI IN Crosta DI SESAMO CON Sherazade**



Serena Grossi cuoca del Blog "L'omin di Panpepato" sposa i profumi agrodolci e mediorientali di Sherazade per accompagnare queste sue sfiziose polpettine al forno, tutte vegetariane alla farina di ceci, spinaci e sesamo senza glutine.

INGREDIENTI X 4

3 Cucchiai	Olio Extravergine di oliva
1	Cipolla media
1	Pomodoro medio
g 500	Spinaci puliti
g 170 circa	Farina di Ceci
2 cucchiaini	Cumino in polvere
q.b.	Semi di Sesamo
g 100	<u>Sherazade, Agrodolce di Cipolle Rosse</u>
q.b.	Sale

ISTRUZIONI

Affettare sottilmente la cipolla, tagliare a dadini il pomodoro. Amalgamarli saltandoli in una padella capiente con poco olio.

Unire gli spinaci, far appassire finché non avranno rilasciato tutta l'acqua. Eliminare i liquidi versando in un colapasta. Freddare.

Tritare le verdure. Aggiungere la farina di ceci fino ad avere una consistenza manipolabile. Salare e aggiungere il cumino.

Formare con l'impasto polpettine delle dimensioni di una piccola albicocca, da rotolare nei semi di sesamo. Disporre in una teglia da forno oliata. Cuocere a 180° per circa 25'.

Accompagnare tiepide o fredde con Sherazade Agrodolce di Cipolle Rosse.



1 h