FRITTELLE DI MAIS

Difficolt: Facile

Alcuni giorni fa, io e mio marito avevamo proprio voglia di fritto (ogni tanto ci vuole!!!), perÃ² in casa non avevamo un granchÃ¨, allora pensando a cosa potessi tuffare nella pastella mi sono capitati davanti gli occhi i barattolini di mais...perchÃ© non provare!!!

In effetti ciÃ² che ne Ã¨ uscito fuori vale davvero la "pena", quel retrogusto un pÃ² dolciastro del mais rende queste frittelle assolutamente ottime e da rifare...ecco come ho fatto

Dosi: dosi per 4 persone
- birra mezzo bicchiere
- farina 100gr.
- mais in scatola 400gr.
- olio di semi per friggere
- parmigiano 3 cucchiai
- uova 1
- acqua calda 1 cucchiaio
- olio EVO 2 cucchiai
- pepe
- sale 1 pizzico

preparare la pastella: per il procediemento completo clicca qui
aggiungere il parmigiano e un pÃ² di pepe in base ai propri gusti

incorporare il mais
mettere in un tegame dai bordi alti abbondante olio di semi e quando ha raggiunto la temperatura metterci delicatamente le nostre frittelle prendendo l'impasto con un cucchiaio

girarle con una pinza e quando sono belle dorate metterle su carta assorbente...mangiare subito!!!

Da leccarsi i baffi!
Ciao alla prossima ;)

Copyright http://www.cosacuciniamo.it 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi