



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 granchÃ², 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 cucchiali
- uova 1
- acqua calda 1 cucchiaino
- olio EVO 2 cucchiali
- pepe
- sale 1 pizzico

preparare la pastella: per il procedimento completo [clicca qui](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?id=89)

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