

ANTIPASTI

Crocchette di mais

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

10 min

Ingredienti per 4 persone

Mais sgranato in scatola	600 g
Latte (facoltativo)	4 cucchiari
Burro	40 g
Farina	3 cucchiari
Tuorlo d'uovo	1
Peperoncino di caienna	1 pizzico
Olio per friggere	
Sale	
Pepe	

PER IMPANARE

Farina	2 cucchiari
Uovo	1
Pangrattato bianco	75 g

Preparazione

- 1 Frullate 400 g di mais insieme al liquido contenuto nella scatola; dovete ottenere una crema densa: se il purè è troppo asciutto aggiungete il latte. Sciogliete il burro in una casseruola dal fondo spesso.
- 2 Aggiungete la farina a pioggia. Mescolate per due minuti a fuoco dolce, senza lasciar prendere colore. Incorporate la crema di mais, mescolate energicamente con una frusta.
- 3 Fate cuocere da quattro a cinque minuti a fuoco dolce, mescolando. Togliete la preparazione dal fuoco. Incorporate il tuorlo, sale e pepe e il peperoncino di Caienna.
- 4 Aggiungete i grani di mais interi e mescolate. Tappezzate di pellicola alimentare uno stampo metallico quadrato di 18 o 20 cm di lato.
- 5 Versatevi la preparazione, paregiate la superficie con il dorso di un cucchiaino o con la lama di un coltello, lasciate raffreddare e mettete in frigorifero.

- 6 Lasciate indurire per trenta minuti almeno. Versate la farina in un piatto, sbattete l'uovo in una scodella, versate il pangrattato in un altro piatto.
- 7 Dividete la preparazione di mais in dodici porzioni uguali. Modellate ogni porzione in una crocchetta tondeggiante. Infarinate le crocchette, passatele nell'uovo e impanatele.
- 8 Mettetele in frigorifero e lasciatevele per trenta minuti. Scaldate l'olio per friggere a 160-170 gradi. A questa temperatura un pezzetto di pane diventerà croccante e dorato in pochissimi secondi.
- 9 Fatevi friggere le crocchette da uno a due minuti, voltandole a metà cottura. Sgocciolate le crocchette, asciugatele con carta assorbente e servite.
- 10 Servite queste crocchette molto calde come contorno a un piatto di carne.