

CONTORNI

Frittelle di mais

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 8 persone

Mais in scatola	350 g
Cipolla	1
Farina	100 g
Lievito in polvere	1 cucchiaino
Uova grandi	2
Latte	8 cucchiai
Zucchero	2 cucchiaini
Burro	25 g
Olio d'oliva	6 cucchiai
Sale	

■ Preparazione

- 1 Sgocciate il mais, risciacquatelo e sgocciolatelo di nuovo. Pelate la cipolla e tritatela. Setacciate la farina, il lievito, lo zucchero e 3/4 di cucchiaino di sale in una terrina.
- 2 Sbattete le uova. Fate sciogliere il burro in una piccola casseruola a fuoco dolce. Mettete il mais, la cipolla, le uova, il latte e il burro fuso in un'altra terrina e mescolate.
- 3 Aggiungete il contenuto della prima terrina e mescolate con una forchetta. Fate scaldare mezzo cucchiaino di olio in una padella, a fuoco moderato.
- 4 Versate due o tre cucchiai della preparazione nella padella e schiacciate con una spatola larga. Fate dorare la frittella da una parte, voltatela e lasciate dorare dall'altra parte.
- 5 Togliete la frittella dalla padella e tenetela in caldo. Aggiungete un po' di olio nella padella se è necessario e scaldatelo; continuate a friggere varie frittelle simultaneamente.
- 6 Servite queste frittelle di mais come contorno a un piatto di un pollo fritto oppure di un'altra preparazione a base di carne.