

Frittelle di mais dolce



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
10 minuti

Dosatura:
Per 8 persone

Elenco ingredienti

200g di mais dolce in scatola, scolato

4 cucchiaini di farina di granturco

1 cucchiaino di lievito in polvere

1 uovo

2 cucchiaini di olio di semi di girasole

PER LE UOVA STRAPAZZATE

4 uova

25g di burro, piu' altro burro da spalmare

2 cucchiaini di panna da cucina

2 tartine, tagliate in due

Qualche cipollotto a fette

Istruzioni per la preparazione

1. Versare il mais dolce nel frullatore, seguito dalla farina di granturco, dal lievito in polvere e l'uovo. Condire con sale e pepe, poi lavorare a bassa velocita' (2 o 3) per 5-8 secondi, fino a ottenere una pastella densa con pezzettini di mais. Rompere le uova in una scoderla e sbatterle bene.

2. Riscaldare 2 cucchiaini d'olio in una grossa padella con fondo antiaderente, a fuoco medio, poi aggiungere con cura 4 mestoli separati di pastella.

Cucinare per 3-4 minuti, girando una sola volta, fino a quando le frittelle non sono gonfie e leggermente dorate, poi trasferirle in un piatto su della carta da



cucina mentre si cuociono altre frittelle. Se necessario, aggiungere piu' olio.

3. Non appena le frittelle sono cotte, sciogliere il burro per le uova strapazzate in un tegame di medie dimensioni. Aggiungere le uova e cuocere a fuoco medio per 2-3 minuti, mescolando fino a strapazzarle leggermente (a questo stadio le uova dovrebbero essere soffici e cremose, non asciutte). Togliere immediatamente dal fuoco e aggiungere i cucchiari di panna, poi condire con un poco di sale e pepe e amalgamare. Le uova devono avere una consistenza soffice e cremosa.

4. Per servire, tostare le tartine e spalmarle con del burro. Disporre frittelle e tartine su 2 piatti riscaldati, aggiungere le uova sulle tartine e guarnire con i cipollotti.