# Frittelle di mais

Ricetta di V-ZUG SA



| | |
|---|---|
| Preparazione | 30 Min. |
| Tempo di cottura | 10 Min. |
| Porzioni | 4 |

## Preparazione

3 pannocchie di mais, fresco

1 cipolla, rosso

5 rametti di coriandolo

2 uova

125 g di farina bianca

½ CT di lievito in polvere

sale

pepe

50 ml di olio d'oliva

Sbucciare la cipolla e tagliarla grossolanamente. Staccare le foglie di coriandolo dai gambi. Staccare i chicchi di mais dalla pannocchia. Frullare grossolanamente ⅔ del mais con la cipolla, le foglie di coriandolo e le uova.

Aggiungere il resto dei chicchi di mais, la farina, il lievito in polvere, sale e pepe al composto e mescolare.

Preriscaldare il Teppan Yaki a 180 °C, spennellare di olio d'oliva e stendere il composto in porzioni con un cucchiaio. Arrostire per circa 5 minuti su ciascun lato.

## Consigli

Dimezzare le quantità della ricetta per la preparazione come contorno per una portata principale.

Le frittelle di mais possono essere anche fritte in padella.

## Accessori

Teppan Yaki

## Ulteriori informazioni

| | |
|---|---|
| Creata il | 11.12.2019 |