



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 $\frac{2}{3}$ 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

