

ANTIPASTI E SNACK

## Frittelle di mais

LUOGO: Asia / Indonesia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



3 PANNOCCHIE DI MAIS DOLCE, 1  
CUCCHIAIO DI ERBA CIPOLLINA  
AFFETTATA, 1 UOVO SBATTUTO, 2  
CUCCHIAI DI FARINA, 1 TAZZA D'OLIO  
PER LA FRITTURA  
INGREDIENTI PER LA  
PASTA SPEZIATA

1 cucchiaio di radice kunci macinata  
2 cucchiaini di coriandolo fritto  
1 cucchiaino di grani di pepe freschi  
6 scalogni  
3 spicchi d'aglio  
1 cucchiaino di sale  
zucchero a piacere

## PREPARAZIONE

**1** Pestate grossolanamente i grani di mais. Miscelateli con il resto degli ingredienti inclusa la pasta speziata già pronta per creare una pastella morbida ma densa.

Scaldare l'olio a fuoco medio alto. Prendete 2 cucchiari di pastella alla volta, friggeteli fino a che diventano di color dorato. Rimuoveteli dall'olio e serviteli.