

ANTIPASTI E SNACK

Frittelle di mais

di: *Cookaround*

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. Miscelate 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.