

ANTIPASTI E SNACK

Pastel de choclos

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 12 pannocchie tenere
- 1/2 tazza di latte
- 2 cucchiai d'olio
- 1 cipolla piccola
- 4 uova
- 100 g di formaggio da grattugiare
- sale e pepe

PREPARAZIONE

1 Sgranate i chicchi di mais e tritateli con il latte. A parte, tritate finemente la cipolla e rosolatela nell'olio; appena appassisce, aggiungetevi il composto di mais e latte e fatelo sobbollire per 1/4 d'ora. Fatelo, quindi, intiepidire e unitevi le uova sbattute con metà del formaggio grattugiato.

Ungete una teglia e versatevi il composto. Spargete sulla superficie il resto del formaggio grattugiato; ungetelo con un filo d'olio e mettete il tutto in forno moderatamente caldo per 50-60 minuti. Servite caldo o freddo.