

ANTIPASTI E SNACK

Pasticci di mais dolce fritti

LUOGO: *Asia / Thailandia*

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



INGREDIENTI

- 2 tazze di grandi di mais dolce
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino di pepe
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di aglio ben schiacciato
- 2 cucchiaini di farina di frumento
- 1 uovo
- 2 tazze d'olio vegetale

PREPARAZIONE

1 Impastate insieme il mais, il pepe, il sale, l'aglio, l'uovo e la farina fino ad ottenere un impasto sodo. Mettete dell'olio in un wok a fuoco medio. Quando l'olio è caldo, prendete circa 1 cucchiaino di impasto, formate un pasticcino con le dita e immergetelo nell'olio. Continuate a fare i pasticcini e a buttarli nell'olio bollente. Girateli in modo tale che prendano colore su entrambi i lati, quindi rimuoveteli dall'olio e fateli scolare su di un foglio di carta assorbente.

Servite questi pasticcini con salsa al peperoncino.