



# 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





## Ulteriori informazioni

---

Creata il

11.12.2019

