

FRITTELLE DEL SOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di mais al naturale,
- 2 uova intere,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaino di farina,
- 1 rametto di timo,
- olio d'oliva,
- alcuni pomodorini,
- 1 ciuffo di menta,
- sale.

Eliminate dal mais il liquido di conservazione.

In una insalatiera, battete le due uova con un po' di sale.

Unite, continuando a mescolare con una forchetta, il parmigiano grattugiato, la farina bianca e il timo tritato.

Aggiungete il mais e lasciare riposare per 2 o 3 minuti.

In una padella antiaderente mettere un filo d'olio.

Versate il composto a cucchiainate nell'olio formando frittelle di circa 5 cm di diametro.

Fatele cuocere dai due lati e, appena cotte, appoggiatele su carta assorbente per farle asciugare.

Guarnire con un pomodorino tagliato in due e un ciuffo di menta fresca.