CROCCHETTE DI MAIS 1

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di mais sgranato in scatola
- 4 cucchiai di latte (facoltativo)
- 40 g di burro
- 3 cucchiai di farina
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 pizzico di peperoncino di caienna
- olio per friggere
- sale
- pepe
- 2 cucchiai di farina
- 1 uovo
- 75 g di pangrattato bianco

Frullate 400 g di mais insieme al liquido contenuto nella scatola; dovete ottenere una crema densa: se il purè è troppo asciutto aggiungete il latte.
Sciogliete il burro in una casseruola dal fondo spesso.
Aggiungete la farina a pioggia.
Mescolate per due minuti a fuoco dolce, senza lasciar prendere colore.
Incorporate la crema di mais, mescolate energicamente con una frusta.
Fate cuocere da quattro a cinque minuti a fuoco dolce, mescolando.
Togliete la preparazione dal fuoco.
Incorporate il tuorlo, sale e pepe e il peperoncino di Caienna.
Aggiungete i grani di mais interi e mescolate.
Tappezzate di pellicola alimentare uno stampo metallico quadrato di 18 o 20 cm di lato.
Versatevi la preparazione, pareggiate la superficie con il dorso di un cucchiaio o con la lama di un coltello, lasciate raffreddare e mettete in frigorifero.
Lasciate indurire per trenta minuti almeno.
Versate la farina in un piatto, sbattete l'uovo in una scodella, versate il pangrattato in un altro piatto.
Dividete la preparazione di mais in dodici porzioni uguali.
Modellate ogni porzione in una crocchetta tondeggiante.
Infarinate le crocchette, passatele nell'uovo e impanatele.
Mettetele in frigorifero e lasciatevele per trenta minuti.
Scaldate l'olio per friggere a 160-170 gradi.
A questa temperatura un pezzetto di pane diventerà croccante e dorato in pochissimi secondi.
Fatevi friggere le crocchette da uno a due minuti, voltandole a metà cottura.
Sgocciolate le crocchette, asciugatele con carta assorbente e servite.
Servite queste crocchette molto calde come contorno a un piatto di carne.