

FRITTELLE DI POLENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di polenta di mais fredda,
- 1 uovo intero,
- 3 cucchiaini di farina bianca,
- 1 cucchiaino di lievito per dolci,
- 2 cucchiaini di rum,
- 3 cucchiaini di zucchero,
- 100 g di uvetta sultanina,

Per rivestire le frittelle:

- abbondante olio di arachidi,
- zucchero semolato.

Sciacquate l'uvetta e mettetela a rinvenire nell'acqua tiepida.

Passate la polenta dal passaverdure montato con il disco più fine lasciandola cadere in una ciotola.

Unitevi l'uovo sbattuto, la farina setacciata con il lievito, lo zucchero, il rum e l'uvetta scolata e asciugata.

Mescolate bene fino ad ottenere un impasto uniforme che risulterà piuttosto denso.

Scaldate abbondante olio di arachidi nella padella e, quando è ben caldo, versatevi il composto a cucchiainate (la misura giusta è un cucchiaino da tè colmo) e scolatele non appena saranno bionde.

Adagiatele su un doppio foglio di carta da cucina e, quando si sono un po' intiepidite, rotolatele nello zucchero semolato. Per servirle accomodatele a cupola su un piatto rivestito di carta pizzo.