PALITOS DE YUCA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di manioca,
- 1 uovo,
- 2 cucchiaini di burro,
- farina di grano,
- olio di semi per friggere,
- 1/2 cucchiaino di sale.

Fate lessare la manioca in poca acqua.

Sbucciatela e schiacciatela in purea.

Aggiungete l'uovo, il burro e il sale e ottenere un impasto sodo ma malleabile e soffice.

Ricavate dall'impasto tanti bastoncini della dimensione di un dito e fateli dorare in abbondante olio bollente.

Scolate su carta assorbente, salate e serviteli caldi.