
HUMITAS DE CHOCLO (IMPASTO DI MAIS)

Ingredienti per 4 persone:

- 12 pannocchie di mais fresco,
- 1 cipolla grossa, tritata fine,
- 3 cucchiaini di burro,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- sale.

Sgranare le pannocchie con una grattugia.

Se il prodotto rimane troppo acquoso si unisce un cucchiaino di farina, se troppo spesso 1 o 2 cucchiainate di latte.

A parte dorare la cipolla nel burro, unire la poltiglia del mais e far saltare con le spezie preferite (sale, pepe, cannella, noce moscata, peperoncino ecc.) finché si riduce a una polentina piuttosto spessa, non scorrevole.

Le foglie delle pannocchie saranno state messe da parte, scegliendo quelle verdi, non gialle o secche.

Lavate, si scottano in acqua bollente e si mettono sotto un peso.

Se ne mettono due incrociate, ponendo una quantità adeguata della polentina nel centro; a piacere si aggiunge al ripieno un dado di formaggio saporoso.

Si chiude incrociando le foglie e legandole a croce con filo da cucina.

Le umitas così ottenute si immergono in acqua bollente per circa 20 minuti, facendole bollire con sale q. b.

Scolare e servire caldo.

E` piatto unico di magro.