
ARANCINI DI GRANTURCO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 cucchiaini di farina di granturco
- 50 cl di acqua
- 1 pizzico di sale
- pepe
- noce moscata
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini di formaggio grana padano
- 2 uova
- olio d'oliva
- pangrattato

Cuocere la farina nell'acqua normalmente.

Aggiungere gli altri ingredienti.

Lasciare raffreddare, quando è tiepida formare delle palline.

Impanarle con le uova ed il pangrattato.

Friggerle in abbondante olio.

Sono un ottimo contorno per i secondi, specialmente per il coniglio.