



Arancini di granturco

[Del 25/07/2005 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Fritti](#)]

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.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]