

Arancini di granturco

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

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

Preparazione

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.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>