

Frittelle Di Polenta

Sciacquate l'uvetta e mettetela a rinvenire nell'acqua tiepida. Passate la polenta dal passaverdure montato con il disco pi? fine lasciandola cadere in una ciotola. Unitevi l'uovo sbattuto, la farina setacciata con il lievito, lo zucchero, il rum e l'uvetta scolata e asciugata. Mescolate bene fino ad ottenere un impasto uniforme che risulter? piuttosto denso. Scaldate abbondante olio d'arachidi nella padella e, quando ? ben caldo, versatevi il composto a cucchiariate (la misura giusta ? un cucchiaino da t? colmo) e scolatele non appena saranno bionde. Adagiatele su un doppio foglio di carta da cucina e, quando si sono un po' intiepidite, rotolatele nello zucchero semolato. Per servirle accomodatele a cupola su un piatto rivestito di carta pizzo.

Ingredienti

1000 G Polenta Di Mais Fredda
1 Uovo Intero
3 Cucchiari Farina Bianca
1 Cucchiaino Lievito Per Dolci
2 Cucchiari Rum
3 Cucchiari Zucchero
100 G Uvetta Sultanina
Per Rivestire Le Frittelle:
Abbondante Olio D'arachidi
Zucchero Semolato

Note

Preparazione: 45 minuti.