

LA RICETTA DEGLI SCAGLIUOZZI ALLA NAPOLETANA

Ingredienti:

farina di mais istantanea – 250g

acqua – 1 litro

sale – 1 cucchiaino

olio di semi per friggere – q.b

preparazione:

Portate a bollore l'acqua e aggiungete poi la farina di mais a pioggia. Mescolate con un cucchiaio di legno e fate cuocere per 5 minuti circa. Ora versate il composto in uno stampo per plumcake rivestito di carta forno e fate raffreddare. Poi ponete in frigo per 1 ora.

Sformate e tagliate il composto ormai sodo a fette di 1 cm. Poi tagliate i vostri scagliozzi a forma di rettangolo o triangolo. Friggete in padella con olio di semi, e fate assorbire l'olio in eccesso con della carta assorbente. Servite ben caldi.

Buon appetito dalla redazione di Caprinotizie!