Pannocchie piccanti alla griglia / Elotes

Tempo totale **20 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
1.392 kJ / 331 kcal

Grassi: **21,7 g** Proteine: **9,1 g**
Carboidrati: **23,7 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

2	pannocchie
3 cucchiai	Salsa Teriyaki Marinata Kikkoman
2 cucchiai	maionese
30 g	formaggio stagionato grattugiato (ad esempio Parmigiano)
0,5 cucchiaino	origano essiccato
0,5 cucchiaino	cumino in polvere
0,5 cucchiaino	chipotle in polvere / peperoncino in polvere

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Portare dell'acqua a ebollizione in una pentola. Pelare le pannocchie e cuocerle per 5 minuti, poi asciugarle.

Passaggio 2

Spennellare il mais con 1-2 cucchiai di marinata teriyaki e lasciarlo marinare mentre si riscaldano la griglia o la piastra. Grigliare per qualche minuto fino a quando non si formeranno delle macchioline da bruciatura.

Passaggio 3

Mescolare la maionese con 1 cucchiaio di marinata teriyaki e spennellare il mais. Cospargere con formaggio grattugiato e spezie. È possibile aggiungere altre erbe come prezzemolo o coriandolo.