

ANTIPASTI E SNACK

Frittelle di cavolfiore gustose

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Umbria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CAVOLFIORE 1

FARINA 150 gr

LATTE 150 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

cucchiaino da tavola

UOVA 2

SALE

OLIO DI ARACHIDI

Avete presente quelle gustose palline che spesso si trovano ai buffet e che sono irresistibili? Bene qui vogliamo dirvi come si fanno in maniera perfetta le frittelle di cavolfiore gustose. Mai un fritto vi verrà così buono, morbido dentro e croccante fuori.

Sono buonissime, anzi di più! Spariranno in un secondo, fidatevi!

La realizzazione è davvero semplice, e se seguirete i nostri consigli verranno proprio ottime come quelle dei ristoranti!

Una ricetta semplice ed economica, che diventerà di certo un vostro asso nella manica.

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la pastella amalgamare 150g di farina con un bicchiere di latte o acqua e i tuorli di due uova in modo da ottenere una pastella soda che deve essere ben sbattuta per ottenere un composto uniforme, quindi si fa riposare per un'ora.





- 2** Intanto a parte sbollentare, in acqua salata il cavolfiore per circa 10 minuti. Si scola e si lascia raffreddare.



- 3** Trascorsa l'ora si riprende la pastella e vi si incorporano gli albumi montati a neve ed un pizzico di sale.



4 Quando l'olio è ben caldo si mettono dentro i fiocchetti di cavolo, precedentemente immersi nella pastella in modo che siano ben coperti; si fanno dorare stando attenti a non farli attaccare l'un l'altro.

Si tolgono con una paletta a rete, si fanno asciugare su carta assorbente, si servono caldi, spolverizzati di sale.

