

SECONDI PIATTI

Frittelle di cavolo

di: *Cookaround*

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

Preparazione

1 Per fare la pastella amalgamare 150g di farina con un bicchiere di latte o acqua, un cucchiaino d'olio 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.

Intanto a parte lessare in acqua salata il cavolfiore, pulito e tagliato a fiocchetti; si scola e si lascia sgocciolare. Trascorsa l'ora si riprende la pastella e vi si incorporano gli albumi montati a neve ed un pizzico di sale. Si mette sul fuoco un contenitore per frittura con olio, 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.