

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Frittelline di cavolfiore

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g circa di cavolfiore lessato
2 uova
2 cucchiari di farina
pepe
noce moscata
parmigiano
olio per friggere
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Amalgamare tutti gli ingredienti ed aggiustare la consistenza che deve risultare abbastanza soda.



- 3 Lasciar riposare per 30 minuti.

Friggere in abbondante olio bollente. Assorbire l'olio in eccesso su carta da cucina.



4 Ottimo accompagnamento per salumi e formaggi.



NOTE