

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