

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Ravanelli neri fritti con miele

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 2 ravanelli neri
- 2 cucchiaini di olio vegetale
- 2 cucchiaini di miele

### PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare i ravanelli e immergerli in acqua fredda per 15/20 minuti. Affettarli e friggerli in una padella calda con olio vegetale e aggiungere gradualmente il miele.

Piatto tradizionale

### NOTE