

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Frittelli

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

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



### INGREDIENTI

1 cavolo  
3 uova  
1 kg di farina  
3/4 di acqua  
sale  
olio d'oliva  
vino bianco.

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il cavolo in piccoli pezzi, salateli e lasciateli riposare per circa 2 ore.  
Nel frattempo preparate una pastella con la farina, le uova, il sale, l'acqua ed un po' di vino bianco.  
Immergete il cavolo nella pastella e friggete in olio bollente.