

FRITTELLE DI CAVOLFIORE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- farina (200gr)
- sale
- 1 uovo
- basilico
- cavolfiore (750gr)
- birra (200ml)
- aceto balsamico (15ml)
- pepe nero
- menta fresca

Come si prepara

Lessare al dente il cavolfiore in abbondante acqua salata.

Mettere le cimette del cavolfiore per un'ora in una marinata composta da: aceto, sale, pepe, due cucchiari d'olio, un ciuffetto di basilico e la menta fresca.

Preparare una pastella, mettendo in una terrina la farina, l'uovo, un pizzico di sale e pepe, mescolare aggiungendo lentamente la birra e lavorare con grande vigore fino ad ottenere un composto cremoso che farà le bolle.

Preparare sul fuoco la padella che servirà per la frittura, versare l'olio e quando sarà bollente immergervi le cimette di cavolfiore prima passate nella pastella.

Mettere a sgocciolare su carta assorbente e servire calde.

Difficoltà: 2

Tempo: 90

Tags

antipasti caldi, verdure, fritti, frittelle, pasqua, contorno, natale, contorni, verdure fritte, Frittelle di cavolfiore

