

CAVOLFIORE FRITTO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore da 1 kg,
- 1 uovo,
- 1 albume d'uovo,
- 1/2 tazza di farina,
- 1/2 tazza di pangrattato,
- olio per friggere,
- sale.

Pulire, lavare e tagliare il cavolfiore a mazzetti piuttosto grossi utilizzando solo le cimette.

Far cuocere i fiori al dente in acqua salata per 10 minuti, scolarli e lasciarli raffreddare.

Sbattere insieme l'uovo, l'albume e il sale.

Immergere i mazzetti di cavolfiore prima nell'uovo sbattuto, poi nella farina, ed infine nel pangrattato e tuffarli nell'olio bollente.

Estrarli solo quando saranno ben dorati e salarli.