

CAVOLFIORE IMPANATO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore,
- 2 uova,
- pangrattato,
- sale,
- olio d'oliva,
- burro.

Lessate il cavolfiore in acqua salata a bollore per 20 minuti.

Sgocciolatelo, dividetelo in cimette.

Passatele nell'uovo salato, poi nel pangrattato.

Friggetele in olio e burro scaldati; devono formare una crosticina dorata.

Servitele calde.