

BIGNÈ DI CAVOLFIORE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore di 600 g
- 1 uovo
- 70 g di farina
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1/2 limone
- 3 cucchiari di olio d'oliva
- olio di semi per friggere
- 20 g di burro
- sale
- pepe

Mettete in una terrina la farina, fatevi un incavo nel mezzo, salate, pepate e versate nel centro il burro fuso. Con una forchetta mescolate, unendo a filo anche un po' di acqua fino a ottenere una pastella mediamente consistente. Fatela riposare per 1 ora a temperatura ambiente. Intanto fate cuocere il cavolfiore per 15 minuti, poi dividetelo a cimette, sgocciolatelo e asciugatelo bene e mettetelo in una marinata composta dall'olio, dal succo del limone e dal prezzemolo tritato. Ultimato il tempo di riposo della pastella, montate a neve densa l'albume e unitelo al composto con molta delicatezza non mescolando in senso circolare, ma sollevandolo dal basso verso l'alto. Dopodiché immergetevi le cimette sgocciolate dalla marinata e frigatele in olio bollente: dovranno gonfiarsi e dorarsi bene.