
BROCCOLI FRITTI IN SALSA DI RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cespo di broccoli (cespi di 400 g)
- 60 g di farina
- 10 cl di birra
- 1 uovo
- 10 cl di maionese
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 15 g di rucola
- 1 pizzico di sale
- olio per friggere

In una terrina amalgamare bene la birra, la farina, il sale e l'uovo fino ad ottenere una pastella omogenea.

Nel frattempo in un contenitore apposito per il miscelatore elettrico, miscelare la maionese, la rucola lavata ed asciugata ed il succo di limone fino ad ottenere una crema omogenea.

Tagliare le parti commestibili del cespo di broccoli, lavarle ed asciugarle con la carta da cucina.

Metterle nella pastella e rigirarle un paio di volte.

Friggere in olio ben caldo (180 gradi sulla friggitrice) per circa 4-5 minuti.

Togliere dall'olio, asciugare con carta da cucina e servire subito su un piatto da portata accompagnando con la crema di rucola.

Gustare con un buon bianco fruttato o un rosato.