

BROCCULI A PASTETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore bianco di 1000 g
- 200 g di farina bianca majorca
- 2 acciughe salate
- 3 uova
- 1 pizzico di cannella intera pestata
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Cioè: frittelle di cavolfiore. Nettare delle foglie e del torsolo il cavolfiore; tagliarlo in consistenti cimette che vanno lessate in acqua salata: poi metterle a sgocciolare.

Preparare con farina e acqua una pastella non molto liquida, mescolando con la forchetta.

Unire le acciughe diliscate ridotte a pezzetti e la cannella (a bacchetta), pestata nel mortaio, ma non ridotta in polvere.

A parte sbattere le uova, insaporendo con sale e pepe.

Passare le cime di cavolfiore bollite, intingendole ad una ad una nella pastella liquida con acciughe e cannella e poi nell'uovo sbattuto.

Quindi friggerle in abbondante olio fumante, finché ogni frittella non assumerà un bel colore dorato.