



Frittelle di cavolfiore

Ingredienti per 4 persone:

1 cavolfiore medio, 1 uovo, 3 cucchiaini di parmigiano, pane raffermo, pangrattato, uno spicchio d'aglio schiacciato, latte, sale, olio di arachidi per friggere.

Fate lessare il cavolfiore, scolatelo e lasciatelo raffreddare. Intanto mettete il pane ad ammorbidire nel latte. Strizzate bene il pane e aggiungetelo al cavolfiore raffreddato; unite il parmigiano, l'uovo, il sale e l'aglio schiacciato. Amalgamate bene il tutto con le mani, formate delle polpette e passatele nel pangrattato. Friggete in abbondante olio bollente di arachidi finché le polpette non si saranno dorate. Servite caldo.