

## CIME DI CAVOLO FRITTE

kg.	1	cavolfiore	kg	0,400	burro
kg	0,400	farina			
2	Cuc.	olio			
n	3	uova			
q.b.		Sale e pepe			
Lt	0,400	latte			

1	Mondare il cavolfiore e ricavare le cime, cuocere al dente in acqua salata.
	X la pastella:
1	Mettere la farina in una terrina con l'olio, i rossi d'uovo, sale, pepe.
2	Diluire la farina aggiungendo la birra e a poco a poco il latte frustando finchè non otterrete una pastella liscia senza grumi.
3	Montare a neve ben ferma gli albumi e incorporarli al composto.
4	Inserire le cimette di cavolfiore nella pastella.
5	Scaldare il burro in una padella stretta.
6	Mettere singolarmente le cimette nel burro, far cuocere fin quando non risultano dorate.