CAVOLFIORE FRITTO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore di 800 g circa,
- 20 cl di latte,
- 100 g di farina,
- 3 uova,
- abbondante olio d'oliva,
- sale.

Private il cavolfiore delle foglie esterne e di parte del gambo, lavatelo accuratamente sotto l'acqua corrente e fatelo lessare in una pentola con acqua bollente salata per 10 minuti.
Scolatelo, lasciatelo raffreddare e poi dividetelo a cimette.
Per preparare la pastella, sbattete le uova in una terrina con il latte, un pizzico di sale e la farina setacciata, fino a quando avrete ottenuto un composto liscio e omogeneo.
Immergete le cimette di cavolfiore nella pastella in modo che ne restino completamente avvolte; quindi fatele friggere, poche alla volta, in padella con abbondante olio d'oliva caldo, per 5-6 minuti a calore moderato.
Man mano che le cimette saranno dorate, scolatele dall'olio e passatele su un foglio di carta assorbente perché perdano l'unto in eccesso.
Tenete in caldo le cimette già fritte intanto che friggete le altre e poi servitele caldissime, salandole ulteriormente.