CAVOLFIORE IMPANATO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore da 1 kg,
- 100 g di burro,
- 3 uova,
- pangrattato,
- farina,
- sale.

Lavare il cavolfiore e lessarlo in abbondante acqua salata per 15-20'.
Scolarlo al dente, farlo intiepidire e dividerlo in cimette.
Passare prima le cimette nella farina, poi nelle uova battute con poco sale e infine nel pangrattato.
Friggerle, poche per volta, nel burro spumeggiante e salarle prima di servirle.