CAVOLFIORE IN PASTELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore di 700 g,
- 100 g di farina,
- 100 g di birra,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 1 uovo,
- 1 presa di sale.

Dividere a cimette il cavolfiore e scottarlo per 10 minuti in acqua salata.
Diluire la farina con la birra.
Unire 1 cucchiaio d'olio, il tuorlo, una presa di sale, amalgamare e lasciar riposare 1 ora, poi aggiungere l'albume montato a neve.
Immergervi le cimette e friggerle in abbondante olio bollente.