

CAVOLINI DI BRUXELLES LESSATI E FRITTI

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di cavolini di Bruxelles,
- farina,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- 2 uova,
- olio per friggere,
- sale.

Lessate i cavolini di Bruxelles in una pentola con acqua salata.

Scolateli.

Preparate una pastella morbida con la farina e un po' di acqua, aggiungete il parmigiano grattugiato, un po' di olio e un pizzico di sale.

Mescolate accuratamente fino a che tutti gli ingredienti si sono ben amalgamati.

Separate i tuorli dagli albumi.

Aggiungete gli albumi alla preparazione precedente.

Sbattete le chiare a neve ferma e incorporatele al composto.

Passate nella pastella i cavolini e friggeteli in abbondante olio caldo.