



## Broccoli a pastetta

[Del 19/11/2003 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Fritti](#)]

**Ingredienti: per 4 persone: 1 cavolfiore bianco di 1000 g, 200 g di farina bianca majorca, 2 acciughe salate, 3 uova, 1 pizzico di cannella intera pestata, olio d'oliva, sale, pepe**

Cioè: frittelle di cavolfiore Nettare delle foglie e del torsolo il cavolfiore; tagliarlo in consistenti cimette che vanno lessate in acqua salata: poi metterle a sgocciolare. Preparare con farina e acqua una pastella non molto liquida, mescolando con la forchetta. Unire le acciughe diliscate ridotte a pezzetti e la cannella (a bacchetta), pestata nel mortaio, ma non ridotta in polvere. A parte sbattere le uova, insaporendo con sale e pepe. Passare le cime di cavolfiore bollite, intingendole ad una ad una nella pastella liquida con acciughe e cannella e poi nell'uovo sbattuto. Quindi friggerle in abbondante olio fumante, finché ogni frittella non assumerà un bel colore dorato.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]