



Crocchette di cavolfiore - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

antipasti - verdura - inverno - sicilia - broccolo

1 kg di cavolfiore
2 uova
50 gr. di passoline (uvetta passa)
50 gr. di pinoli
50 gr. di grana grattugiato
100 gr. di scamorza a cubettini
prezzemolo tritato
sale e pepe
pangrattato q.b.

Lessare il cavolfiore e lasciarlo scolare bene. Togliere più liquido possibile, aggiungere tutti gli ingredienti e formare dei cilindretti, passarli nel pangrattato ed infine appiattirli un pò. Sistemarli su una teglia oleata mettere a forno a 200° per farli dorare da un lato e poi dall'altro. Si possono anche friggere

