



Frittelle di cavolo - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Contorni caldi -

cavolfiore sbollentato e poi un pò sbriciolato

farina q.b
1 uovo
latte q.b
sale

deve diventare una pastetta grossolana e piuttosto consistente.

Friggere in olio bollente a cucchiaiate, e salare dopo.

