



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Frittelli**



**4** Persone

**contorni** Categoria

**facile** Difficoltà

**60 minuti** Tempo

Attrezzatura : **un contenitore, una padella**

## **Ingredienti**

- 1 cavolo
- 4 uova
- 1 Kg di farina
- olio extravergine d'oliva
- vino bianco
- acqua
- sale

## **Preparazione Frittelli**

### **Passo 1.**

Pulite e tagliate in pezzi il cavolo.

### **Passo 2.**

Fatelo riposare in acqua salata.

### **Passo 3.**

Preparate la pastella con farina, uova sbattute vino e sale a piacere.

### **Passo 4.**

Passate il cavolo nella pastella quindi fatelo friggere in una padella con abbondante olio caldo.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)