



(<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>)