



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

Spaghetti col cavolfiore fritto



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella, pentola**

Ingredienti

- 400 g di spaghetti
- 700 g di cavolfiore
- 1 spicchio d' aglio
- 1 cucchiaio di vino bianco
- ½ bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 100 g di caciocavallo grattugiato
- Sale
- Pepe

Preparazione Spaghetti col cavolfiore fritto

Passo 1.

Pulite il cavolfiore, lavatelo e tagliatelo a piccoli cespi.

Passo 2.

Fate soffriggere uno spicchio d'aglio nell'olio extravergine d'oliva, aggiungete i cespi di cavolfiore e lasciateli friggere a fuoco basso, quindi aggiungete un cucchiaino di vino e fate evaporare.

Passo 3.

Fate bollire in una pentola abbondante acqua salata, versatevi gli spaghetti e fate cuocere.

Passo 4.

Quando sono pronti, scolate gli spaghetti e condite con l'olio di frittura e il caciocavallo grattugiato.

Passo 5.

Servite subito.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)