



Polpette di cavolfiore - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

secondo piatto - cavolfiore - pinoli - uvetta

Il cavolfiore va bollito e scolato molto bene, amalgamato con un uovo, parmigiano, pangrattato, cipollina (scalogno), uvetta e pinoli.
Gli si dà la forma di polpette ovali e leggermente schiacciate, si infarinano e si friggono oppure si infornano in una teglia coperta con carta forno, si cospargono con un filino d'olio e come per magia, eccole belle dorate e croccanti.

eCucinando.it