



TRE RICETTE SPECIALI IDEATE DALLO CHEF PER LA NUOVA EDIZIONE DI 'FRITTI'

Cavolini di Bruxelles fritti in crosta di patate su salsa al gorgonzola piccante

INGREDIENTI per 4 persone

per i cavolini di Bruxelles:

- > **20 cavolini di Bruxelles**
- > **50 g di fecola di patate**
- > **2 uova intere**
- > **100 g di scaglie di patate Sosa**
- > **sale di Maldon**

per la salsa al gorgonzola piccante:

- > **100 g di gorgonzola piccante**
- > **50 ml di latte fresco**
- > **30 ml di panna fresca**

PROCEDIMENTO

Pulire i cavolini e sbollentarli in acqua e sale; impanarli prima con la fecola di patate, poi le uova e alla fine con le scaglie di patate. Friggere il cavolini nell'olio di semi a 180°C circa per 4 minuti. Asciugare su carta mano e salare con sale di Maldon.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Sciogliere il gorgonzola nel latte unito alla panna; miscelare con cura. Servire i cavolini sopra la salsa di gorgonzola.