



Ricetta

Tempura di cavolfiori

Un piatto tipico giapponese incontra le verdure svizzere

20 min

Tempo di preparazione



35 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

TEMPURA

- 2 uova sbattute
- 4 dl acqua dal frigorifero
- 160 g farina bianca
- 80 g amido di mais
- Un po' sale
- 2 cavolfiori in rosette
- 1 L olio per frittura

DIP

- 100 g mayonnaise
- 2 C pasta di miso
- 1 c olio di sesamo

DECORAZIONE

- 1 peperoncino rosso tagliato ad anelli e privato dei semi
- 1 cipollotto tagliato ad anelli sottili

Ecco come si prepara

1 di 3

TEMPURA Mescolare brevemente con una frusta uovo, acqua, farina, amido di mais e sale. L'impasto deve essere leggermente grumoso. Passare le rosette di cavolfiore nell'impasto, friggere nell'olio a 180 °C per 2-3 minuti fino a che diventino croccanti, lasciar riposare su carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso.

2 di 3

DIP Mescolare mayonnaise, pasta di miso e olio di sesamo.

3 di 3

PRESENTAZIONE Decorare la tempura con peperoncino e cipolla e servire con il dip al miso.