

Salvia fritta

Ingredienti:

40 foglie di salvia grandi.

2 uova.

100 g. pangrattato.

50 g. farina.

Sale e pepe q.b.

Olio per friggere.

Ricetta:

Lavate e asciugate le foglie di salvia.

Sbattete le uova condendole con un pizzico di sale e uno di pepe.

Bagnate le foglie (poche per volta) nell'uovo sbattuto e poi nella farina quindi di nuovo nell'uovo e poi nel pangrattato, premendo per farlo aderire bene alla foglia.

Friggete nell'olio ben caldo fino a doratura.

Scolate, asciugate su carta assorbente, salate e servite come antipasto o come gustoso contorno.