



Salvia fritta in pastella



Ingredienti per 10 persone

200 ml	Birra
100 g	Farina 00
n° 45	Foglie di salvia grandi
q.b.	Olio di semi
q.b.	Sale fino

Preparazione

1. Prendere la salvia e lavarla molto bene sotto l'acqua corrente fredda; asciugarla molto bene con della carta da cucina.
2. In una ciotola di medie dimensioni versare la farina e, poco alla volta, aggiungere anche la birra mescolando con una frusta fino a quando si otterrà un composto omogeneo.
3. Aggiungere il sale e mettere a scaldare in una pentola dell'abbondante olio di semi.
4. Prendere una foglia di salvia per volta e ricoprirla con la pastella, eliminando quella in eccesso, e metterla a friggere nell'olio fino a quando non sarà diventata croccante, avendo cura di girarla a metà cottura.
5. Una volta pronte, rimuovere con una schiumarola le foglie di salvia e appoggiare la salvia su della carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.
6. A questo punto è possibile servirla.