



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Salviade



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **2 ciotole, pellicola trasparente, carta assorbente, un cucchiaino**

Ingredienti

- 16 foglie di salvia
- 1 uovo
- 3 cucchiaini di farina 00
- 150 ml di latte
- olio di semi di archidi
- sale

Preparazione Salviade

Passo 1.

Mescolate in una ciotola il tuorlo d'uovo, la farina e il latte, aggiungete un po' di latte se l'impasto risulta troppo duro, dovete ottenere una pastella scremosa, coprite con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero un'ora.

Passo 2.

Montate a neve l'albume ed aggiungetelo alla pastella.

Passo 3.

Lavate ed asciugate con carta assorbente le foglie di salvia, immergetele nella pastella e friggetele nell'olio bollente.

Passo 4.

(In alternativa potete spezzettare le foglie di salvia nella pastella e versare la pastella a cucchiaiate nell'olio bollente).

Passo 5.

Servite subito.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)