



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

Salvia in pastella (con birra)



4 Persone

antipasti Categoria

bassa Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **ciotola, frusta da cucina, pellicola trasparente, carta assorbente, un cucchiaio, padellino**

Ingredienti

- 16 foglie di salvia
- 3 cucchiai di farina 00
- 1 albume
- 1/2 bicchiere di birra
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- olio di semi di arachidi
- sale

Preparazione Salvia in pastella (con birra)

Passo 1.

Per preparare la pastella ponete in una ciotola la farina e un cucchiaio di olio extravergine d'oliva, aggiungete poi a filo la birra ed amalgamate con una fusta da cucina, salate e coprite il preparato con della pellicola da cucina, fate riposare 30 minuti.

Passo 2.

Lavate le foglie di salvia e asciugatele con carta assorbente.

Passo 3.

Montate gli albumi a neve ed amalgamateli all'impasto precedentemente preparato, mescolando dall'alto verso il basso con un cucchiaio di legno.

Passo 4.

Immergete le foglie di salvia nella pastella e friggete in olio di semi di arachidi ben caldo.

Passo 5.

Scolate le foglie con la schiumarola e ponete sulla carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Passo 6.

Servite le foglie di salvia in pastella ben calde.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)