

ANTIPASTI E SNACK

## Salviade

LUOGO: Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

foglie di salvia  
3 cucchiaini di farina 00  
1 uovo  
latte  
sale  
olio per friggere.

### PREPARAZIONE

**1** Con la farina, il latte e il tuorlo d'uovo fare una pastella che si lascerà riposare per almeno 1 ora.

Aggiungere l'albume montato a neve, immergere in questa pastella le foglie di salvia, lavate e asciugate, e friggerle in olio bollente.

Oppure spezzettarle, mescolarle con la pastella e versarle a cucchiainate nell'olio bollente. Servire caldissime con gli aperitivi.