

ANTIPASTI E SNACK

Salvia fritta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La **salvia fritta** è un antipasto semplice, **saporito e croccante** che conquista con il suo **gusto particolare** e la sua **facilità di preparazione**.

La **salvia fritta** è una **ricetta insolita** per le tavole degli italiani, eppure è una pietanza molto cucinata soprattutto per **feste e buffet** ricercati. La pastella croccante che ricopre la foglia, contrasta con il **sapore aromatico e leggermente piccante** della salvia, creando un connubio irresistibile.

La salvia fritta si può gustare da sola come stuzzichino sfizioso per rinfreschi e buffet, oppure utilizzata per accompagnare secondi piatti di carne, formaggi, verdure o addirittura pizze.

Non serve essere chef esperti per preparare la salvia fritta. *Bastano pochi ingredienti semplici e una manciata di minuti per portare in tavola questo delizioso antipasto.*

Quindi, se sei alla ricerca di un antipasto sfizioso, facile da preparare e ricco di gusto, la salvia fritta è la ricetta perfetta per te. Non ti resta che metterti ai fornelli!

INGREDIENTI PER FARE LA SALVIA

FRITTA

FOGLIE DI SALVIA 40

FARINA 00 120 gr

BIRRA 150 gr

SALE

INGREDIENTI PER LA FRITTURA DELLA

SALVIA

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 800 gr

COME SI FA LA SALVIA FRITTA

- 1** Per prima cosa, taglia le foglie di salvia dai rametti con delle forbici. Non staccare il picciolo delle foglie perché poi ti servirà per passarle facilmente nella pastella.





2 Lava accuratamente la salvia sotto l'acqua corrente, poi falla sgocciolare e sistemala in un

canovaccio di cotone o su carta assorbente, tamponala delicatamente in modo che perda tutta l'umidità per non compromettere il risultato della frittura.







3 Versa la farina in una ciotola, aggiungi il sale e unisci anche la birra fredda, poco alla volta man mano che viene assorbita dalla farina, mescola con una frusta, fino ad ottenere una pastella densa, cremosa e omogenea.





4 Fai scaldare l'olio di semi di arachidi in una padella e fallo scaldare. Passa le foglie di salvia

nella pastella e man mano che ne vengono ricoperte mettile nell'olio caldo.





- 5 Friggi le foglie di salvia per pochi istanti fino a completa doratura da entrambi i lati, la salvia fritta deve risultare leggermente dorata ma chiara, le foglie ricoperte di pastella e fritte non devono diventare scure.





6 Scola la salvia e sistemala su della carta assorbente per fare assorbire eventuale olio in

eccesso.

Quando la salvia frita sarà pronta, sistemala su un piatto da portata e spolverizza con del sale. Servi subito.





SE TI È PIACIUTA LA SALVIA FRITTA DEVI PROVARE ANCHE QUESTE

[Panelle fritte](#)

[Fiori di zucca fritti in pastella](#)

[Gnocco fritto senza strutto](#)

[Anelli di cipolla fritti](#)

[Polenta fritta](#)

RICETTE: