

ANTIPASTI E SNACK

Salvia fritta con acciuga

di: *PADME*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



PER LA PASTELLA

50 g di farina

sale.

24 foglie di salvia

12 acciughe sotto sale

abbondante olio di semi.

PREPARAZIONE

- 1 Per la pastella: in una ciotola mettete la farina ed il sale mescolando unendo acqua fino ad avere una pastella fluida.

Passate le acciughe sotto l'acqua per dissalare.

Tra due foglie di salvia mettete 1 acciuga.

In una padella portate a temperatura abbondante olio.

Immergete la salvia imbottita nella pastella e friggere.

