

Stuzzichini di salvia frita con pastella al pepe



Ingredienti

- 20 foglie grandi salvia fresca
- 1 albume
- 100g farina
- 2 cucchiaini olio di mais
- 70g vino bianco
- 40g acqua
- 6 giri Mix Creola Tappomacina CANNAMELA
- qb sale
- qb olio per friggere



Porzioni
persone



Portata
Antipasto



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
Fritto



Kcal per
persona
330*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Passare sotto l'acqua le foglie di salvia. Asciugarle accuratamente con carta da cucina per evitare un ristagno d'acqua che provocherebbe l'alterazione termica degli oli.
- 2** Preparare una pastella con la farina, il vino, l'acqua, l'olio di mais e il mix creola CANNAMELA. Mescolare bene fino ad ottenere una consistenza cremosa e senza grumi. Mettere in frigo per 1 ora.
- 3** Montare l'albume a neve ferma. Amalgamarlo delicatamente alla pastella avendo cura che non si smonti.
- 4** In una padella versare l'olio e portarlo ad una temperatura massima di 180 °C.
- 5** Passare le foglie di salvia nella pastella e friggerle nell'olio.
- 6** Scolare le foglie di salvia fritte con una schiumarola e porle su carta da cucina.
- 7** Salare leggermente e gustare gli stuzzichini caldi.