**Salvia Fritta (Senza Uova)**

[agosto 16, 2013](http://www.bellodipadella.it/antipasti/antipasti-vegetariani/salvia-fritta/) [Violet](http://www.bellodipadella.it/author/violet/)

Tra le tante piante aromatiche che mio figlio Tommy ed io abbiamo piantato in giardino, è la salvia che sta crescendo più rigogliosa con delle belle, grandi foglie profumate. Ma…cosa farne…? Ho pensato dunque alla **salvia fritta**, aperitivo raffinato ed un po’ insolito. Veramente facile da preparare, richiede solamente di essere servita calda fumante, per preservarne la croccantezza. Gustatela accompagnata da un buon bicchiere di vino bianco, vedrete che bontà!

INFORMAZIONI

Ingredienti per: … persone
Tempo di preparazione: 5 minuti
Tempo di cottura: 2 minuti
Tempo totale: 10 minuti
Difficoltà: facile

INGREDIENTI

Foglie di salvia di dimensioni medie/grandi

Farina

Birra oppure acqua gassata ghiacciata

Ghiaccio: qualche cubetto

Sale

Olio d’oliva extravergine

PREPARAZIONE

Scegli per la tua salvia fritta delle foglie di salvia belle e sane.
Lavale ed asciugale accuratamente.
Prepara la pastella.
Personalmente preferisco una pastella molto leggera, senza l’aggiunta di uova, simile al tempura giapponese che non appesantisca troppo il fritto e che faccia emergere la croccantezza della salvia.
In una ciotola mischia la farina con la birra (oppure l’acqua) rigorosamente freddissima con i cubetti di ghiaccio.
Per quanto riguarda la quantità di farina e di acqua/birra da utilizzare, mi risulta difficile dare delle dosi esatte poiché di solito vado ad occhio.
La pastella non deve risultare troppo densa poichè ne rimarrebbe attaccata troppa alla foglia, appesantendo così il fritto.
Però, non deve essere nemmeno troppo liquida, poichè scivolerebbe dalla foglia e se ne perderebbe la croccantezza.
È importante che la pastella sia freddissima, perché è dallo shock termico derivante dalla differenza di temperatura tra il ghiaccio della pastella e l’elevata temperatura dell’olio che risulta un bel fritto croccante.
Intingi le foglie nella pastella e friggile immediatamente per 1-2 minuti in abbondante olio evo ben caldo.
Scolale con la schiumarola e ponile delicatamente su fogli di carta assorbente.
Non schiacciarle troppo poichè si rovinerebbero.
Cospargi la salvia fritta di sale e servi immediatamente con buon bicchiere di vino bianco.



Salvia Fritta (Senza Uova)