

SALVIA PRATENSIS RIPIENA IN PASTELLA

Abito vicinissima ad un fiume e approfittando di un bel giorno di sole ho fatto una lunga passeggiata sull'argine, l'erba era alta e "l'ambiente" risultava un po selvaggio ma tra le erbacce ho scovato questa salvia (salvia pratensis) che fa dei fiori tanto carini. Qui da me, come penso in moltissimi altri posti, è molto comune e si trova facilmente. Ho visto in giro sul web, alcune versioni di salvia frita e questa è la mia, davvero molto buona!!!



SALVIA PRATENSIS RIPIENA IN PASTELLA

per 15 pezzi
30 foglie di salvia Pratensis
50 gr di philadelphia
50 gr di prosciutto cotto circa
per la pastella
150 farina
due pizzichi di sale
40 vino bianco secco
150 acqua
6 gr lievito birra
1 cucchiaino di olio evo
50 gr di albume



ombelicodivenere.blogspot.it

Fate sciogliere il lievito di birra in un pò di acqua tiepida (presa dal totale), in una ciotola lavorate assieme albume il

vino bianco, l'olio e l'acqua col lievito per pochi minuti, aggiungete la farina setacciata e il sale, mescolate bene, iniziate ad aggiungere l'acqua finchè avrete formato una pastella che non dovrà essere troppo liquida ma nemmeno troppo dura. Coprite la ciotola con della pellicola alimentare e mettete in frigorifero a riposare per circa un'ora.

Nel frattempo lavate le foglie di salvia, spalmatele tutte con un po di philadelphia, sulla metà delle foglie mettete un pezzetto di prosciutto cotto e ricopritele con l'altra foglia. Cinque minuti prima di iniziare a friggere mettete le foglie in freezer.

Scaldate l'olio di semi di arachide a 170° immergete le foglie nella pastella, fate scolare un po di eccesso di composto e friggete. Quando saranno appena dorate scolatele bene dall'olio e mettetele in un piatto.

Servite calde.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Ambra

