

Salvia fritta: (*Ricetta dell'autore*)

di campo (*Salvia pratensis*) (*Salvia verbenaca*) aromatica (*Salvia officinalis*)

Versione 1 per la pastella

Per la pastella: 125 ml di birra, 100 g farina, 1 cucchiaino d'olio di oliva, 1 uovo solo l'albume, 20 g foglie fresche e sane di salvia, sale q.b.

Versare la farina in una ciotola, aggiungere la birra ben fredda mescolando con una frusta; aggiungere il sale, l'olio e dopo aver ottenuto un composto omogeneo, coprire la ciotola con un canovaccio e lasciate riposare la pastella per almeno 30 minuti. Lavare e asciugare per bene le foglie di salvia. Trascorsa la mezz'ora, montare a neve fermissima un albume d'uovo assieme ad un pizzico di sale e incorporare delicatamente alla pastella, stando attenti a non farlo smontare. Intingere le foglie di salvia una per una nel composto ottenuto e poi friggere in abbondante olio caldo rigirandole su entrambi i lati. Quando le foglie di salvia in pastella saranno dorate, toglierle dall'olio con una schiumarola e ponetele a scolare su della carta assorbente da cucina. Salare le foglie di salvia in pastella e servire immediatamente.

Versione 2 per la pastella:

Mezzo bicchiere di farina, mezzo bicchiere di fecola di patate, mezzo bicchiere di birra, un uovo (solo albume), sale q. b.

Mescolare bene il tutto e mettere in frigo per almeno 1 ora.