

Stuzzichini di salvia fritta con pastella al pepe



Ingredienti

- 2 cucchiaini di **Olio Cuore**
- 100 g di Farina
- 70 g di vino bianco
- Pepe mix creola
- Sale qb
- 20 foglie grandi di salvia fresca
- 1 albume
- 40 g di acqua
- qb **Olio Cuore** per friggere

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 329.6 Kcal**
- **Grassi: 27.4 g**

Preparazione

- 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.
- Preparare una pastella con la farina, il vino, l'acqua, l'olio di mais e il pepe mix creola. Mescolare bene fino ad ottenere una consistenza cremosa e senza grumi. Mettere in frigo per 1 ora.



- Montare l'albume a neve ferma. Amalgamarlo delicatamente alla pastella avendo cura che non si smonti.



- In una padella versare l'olio di mais portarlo ad una temperatura massima di 180 °C. Infatti le temperature superiori ai 180 °C accelerano la degradazione termica degli oli e dei grassi. È utile quindi procurarsi un termometro digitale da cucina per misurare la temperatura dell'olio.



- Passare le foglie di salvia nella pastella e friggerle nell'**Olio di Mais Cuore**.



- Scolare le foglie di salvia fritte con una schiumarola e porle su carta da cucina.
- Salare leggermente e gustare gli stuzzichini caldi.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico