

INVOLTINI DI SALVIA FRITTI

Ingredienti per 4 persone:

- 16 foglie di salvia,
- 8 filetti d'acciughe,
- 20 cl di latte,
- 2 uova,
- farina bianca,
- olio d'oliva,
- sale.

Mettete le acciughe a bagno nel latte per 30 minuti, scolatele e asciugatele.

Per ogni involtino prendete 2 foglie di salvia e un'acciuga.

Ponete l'acciuga tra le due foglie, arrotolate il tutto e chiudete infilzando con uno stuzzicadenti.

Passate ogni involtino nelle uova sbattute e nella farina.

In una padella scaldate abbondante olio e friggetevi gli involtini finché diventano croccanti.

Scolateli su carta da cucina e salateli.