

STUZZICHINI DI SALVIA

Ingredienti per 4 persone:

- 30 foglie di salvia,
- 1 uovo,
- farina (o pangrattato),
- formaggio provolone dolce,
- olio d'oliva,
- sale.

Lavate le foglie di salvia.

Asciugatele.

Sbattete l'uovo con il sale e immergetevi le foglie per 2 minuti.

Sgocciolatele bene, passatele nel pangrattato finissimo.

In una padella scaldate abbondante olio, immergetevi le foglie di salvia e friggetele.

Quando sono dorate asciugatele su carta da cucina e servitele per aperitivo con il provolone tagliato a dadini.