

## Salvia e borragine fritte

uovo  
sale e pepe  
foglie di salvia e di borragine  
gallette di riso integrale soffiato  
sesamo

Si tritano le gallette e si uniscono al sesamo (1 parte di sesamo per 3 di riso soffiato circa), si sbatte l'uovo (uno basta per 15-20 foglie medie) con sale e pepe, si passano le foglie nell'uovo e poi nel trito di riso, come per delle cotolette, si scalda in una padella larga un dito di olio d'oliva e si friggono fin che non sono leggermente dorate. Buone anche fredde, perfette per l'aperitivo.

