

SALVIA FRITTA CON SESAMO

una decina di foglie di salvia grandi
un uovo
un pizzico di sale
semolato integrale di grano duro bio
sesamo

Si sbatte l'uovo col sale con la forchetta e si bagnano le foglie di salvia (lavate e asciugate bene) come per fare le cotolette, poi si passano nel sesamo e semola mischiati insieme, più o meno in parti uguali.

Si frigge in olio basso in padella. Io ho usato olio extra vergine d'oliva.

Si asciugano sulla carta e sono perfette come aperitivo/antipasto.

Sono quasi uguali a quelle che avevo fatto qui: <http://stelladisale.blogspot.com/2008/06/salvia-e-borragine-fritte.html>

