

# **Borragine e salvia fritte**

## INGREDIENTI:

Foglie di borragine e salvia,

per la pastella:

250 gr di farina,

1 uovo,

1 pizzico di sale,

acqua fredda frizzante qb.

Lavare e asciugare le foglie di salvia e borragine.

Preparare una pastella abbastanza liquida con farina, uovo, sale e acqua e lasciarla riposare un pochino in frigo ben coperta.

Immergere le foglie nella pastella e cuocerle in olio bollente, scolarle su carta e servirle calde in modo che la pastella rimanga croccante.

L'uovo nella pastella è facoltativo, la pastella viene benissimo anche senza.

Non indico la quantità di acqua perchè la farina più o meno asciutta fa molta differenza comunque la consistenza dovrebbe essere una pastella che vela il dorso di un cucchiaino.