

## Foglie di salvia in tempura

---

### *Ingredienti*

- 10 foglie di salvia
- 1 tazza di farina di ceci
- 1 tazza di acqua fredda, meglio se gasata
- Un pizzico di sale marino integrale
- un pizzico di bicarbonato
- olio di extra vergine di oliva

### *Procedimento*

In una bacinella versate la farina ceci, il sale e mescolate; aggiungete il bicarbonato e mescolate; unite l'acqua e mescolate aiutandovi con una frusta per evitare che si formino grumi.

In una padella versate abbondante olio e portatelo a temperatura; immergetele le foglie (precedentemente lavate e asciugate) nella pastella e friggetele dorandole bene da entrambe le parti. Accompagnatele a questo buonissimo intingolo.

**Intingolo d'oriente:** due cucchiaini di salsa di soia tamari, 1/2 cucchiaino di zenzero, 1 cucchiaino di acqua. Mescolate gli ingredienti e disponete l'intingolo in una ciotolina.

*n.b. Si suggeriscono ingredienti di provenienza biologica*