

LE RICETTE DI AMALIA

SALVIA FRITTA SU CREMA DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone



500 gr. Di Zucca

2 Cipolle Rosse

1 Patata

Foglie di Salvia q.b.

Olio di Arachidi q.b.

Farina di Riso q.b.

1 Bicchiere di acqua frizzante

Olio q.b.

Sale q.b.



Preparazione:

- 1- Mettete nel tegame olio e cipolla e dopo qualche minuto di cottura aggiungete patata e zucca, salate e cuocete per 10 minuti ed infine frullate tutto
- 2- Per la tempura:
Mettete la farina in una ciotola, aggiungete l'acqua fino ad ottenere una consistenza cremosa
- 3- Immergete a questo punto le foglie di Salvia nel composto ottenuto e friggete con olio di arachidi
- 4- Impiattate le foglie fritte insieme alla crema di zucca

