

Ceramica Bardelli, Piastrelle

- Alkèmia, Fotografi

Felice Scoccimarro, Fotografi

Clara Dumas, Redattori/Stylist

Stefania Aledi, Redattori/Stylist

Laura Savini, Redattori/Stylist



# Siamo fritti

A CURA DI LAURA SAVINI - FOTO ALKEMIA/FELICE SCOCCIMARRO - FOOD STYLING CLARA DUMAS - DESIGN STEFANIA ALEDI

## SFOGLIATINE SALATE CON FOGLIE DI MENTA E SALVIA

Difficoltà: ●●○

### Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina di semola di grano duro

- 2 uova
- olio
- sale
- 2 rametti di salvia
- 2 rametti di menta

• Impastate la farina con le uova, un cucchiaino di olio e il sale. Tirate la sfoglia a macchina, al minimo spessore.

• Distribuite su metà sfoglia le foglie di salvia e di menta, distanziate in modo che tagliando la pasta a riquadri ne restino una o due per sfogliatina. Coprite con la sfoglia rimasta e ri-

passate nella macchina, aumentando un poco lo spessore. Tagliate la sfoglia a quadrati.

• Friggete le sfogliatine in abbondante olio a 180 °C. Toglietele dall'olio man mano che saranno dorate. Sgocciolate l'olio in eccesso su carta da cucina. Servite il fritto caldissimo.

**Tempo di preparazione: 40 minuti**