



Spiedini di mango, Tilsit Ferrari, foglie di salvia fritte e prosciutto crudo



INGREDIENTI PER 2 PERSONE

foglie di salvia
1 mango
Tilsit Ferrari
prosciutto crudo
sale
olio per friggere

Per la pastella:
100 g di farina 00
80 g di amido di mais
220 ml di acqua frizzante

IN QUESTA RICETTA



Tilsit

PREPARAZIONE (30 MINUTI)

1. Lavate le foglie di salvia e asciugatele con della carta assorbente.
2. In una ciotola setacciate la farina e l'amido di mais e aggiungete l'acqua frizzante fredda.
3. Mescolate con una frusta fino a ottenere una pastella omogenea.
4. Immergete le foglie di salvia nella pastella e friggetele nell'olio bollente, girandole spesso, fino a quando saranno croccanti.
5. Ritiratele con un mestolo forato o una pinza e asciugatele su della carta da cucina. Salate.
6. Formate gli spiedini mettendo alla base una fetta di prosciutto crudo ripiegata su se stessa, una foglia di salvia, un cubetto di mango e uno di Tilsit Ferrari, entrambi delle stesse dimensioni. Servite subito.