

Anelli di cipolla fritti

Le ricette di contorni su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 cipolle
50 g farina
olio per friggere
sale

Preparazione

Scaldare l'olio a 170 gradi. Pelate le cipolle e tagliatele a rondelle sottili. Staccate accuratamente gli anelli, facendo attenzione a non romperli. Versate la farina in un sacchetto di carta pulito e mettetevi gli anelli di cipolla. Mantenete il sacchetto chiuso e scuotetelo bene per ricoprire uniformemente la cipolla di farina. Togliete gli anelli di cipolla dal sacchetto e scuoteteli per far cadere la farina in eccesso. Quando l'olio è caldo, immergetevi gli anelli di cipolla. Lasciateli cuocere finché sono ben dorati e croccanti. Sgocciolateli su carta assorbente posata su un piatto caldo. Quando tutti gli anelli sono cotti, disponeteli su un piatto di servizio caldo, salateli leggermente e portateli in tavola immediatamente. Serviteli come contorno a un piatto di carne.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>