

Anelli di cipolle fritti

Le ricette di contorni su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

2 cipolle grandi
Abbondante olio d'oliva
sale
pepe bianco
per la pastella:
3 cucchiaini farina
3 cucchiaini olio d'oliva
1 uovo
1 pizzico sale
1 pizzico pepe

Preparazione

Preparate la pastella: mettete la farina in una terrina, formate un pozzetto in cui romperete l'uovo, unite l'olio, un pizzico di sale e pepe. Mescolate energicamente, la pastella deve riuscire liscia, senza grumi e di giusta densità. Lasciatela riposare un'ora. Sbucciate le cipolle e tagliatele ad anelli non troppo sottili. Lasciateli a bagno in acqua fredda per circa mezz'ora. Sgocciolateli, asciugateli bene e dopo averli passati rapidamente nella pastella friggeteli in abbondante olio caldo. Ritirateli con la paletta forata, asciugateli su carta assorbente da cucina, spolverizzate di sale e pepe. Servite subito.

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

<http://www.ricetteitalia.org>