

CIPOLLE FRITTE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cipolle,
- 100 cl di latte,
- farina,
- olio d'oliva,
- sale.

Sbucciare le cipolle e tagliarle a rondelle sottili.

Metterle in una terrina e coprirle con il latte, lasciandole a bagno per 30-40'.

Scolarle, asciugarle e infarinarle.

Scaldare bene l'olio in una padella di ferro e friggervi le cipolle poche per volta.

Ritirarle con la schiumarola quando avranno una crosticina dorata e salarle prima di servire.