

CIPOLLE FRITTE 2

Ingredienti per 4 persone:

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

Sbucciare le cipolle, tagliarle a rondelle e metterle a bagno nel latte per almeno 30 minuti.
Scolarle, asciugarle e infarinare.
Friggerle in abbondante olio bollente, levarle quando si sarà formata una crosta dorata.
Salarle e servirle ben calde.