## **CIPOLLE FRITTE 3**

I	Ingredienti	per 4	persone
4	ingi calcilli	PO: 1	POIGOITO

- 4 cipolle bionde grandi,
- farina,
- latte,
- sale,
- olio d'oliva.

Sbucciare le cipolle e tagliarle ad anelli. Metterle in una terrina e coprirle di latte. Lasciarle riposare per circa mezz'ora. Scolarle e asciugarle con carta da cucina. Passarle nella farina e friggerle coperte di olio ben caldo. Salarle prima di servirle

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 23 July, 2024, 20:17