

CIPOLLE FRITTE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 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