

## CIPOLLE FRITTE 5

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cipolle,
- 100 cl di latte,
- farina 00,
- abbondante olio per friggere,
- sale.

Pulire le cipolle e tagliarle a rondelle sottili, metterle in una terrina e coprirle di latte lasciandole a bagno per 30 minuti.

Scolarle, asciugarle ed infarinarle.

Metterle poi a friggere poche alla volta in abbondante olio bollente.

Toglierle quando si sarà formata una crosticina dorata e salarle un pochino.