

ANELLI DI CIPOLLA FRITTI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cipolle
- 50 g di farina
- olio per friggere
- sale

Scaldate l'olio a 170 gradi.

Pelate le cipolle e tagliatele a rondelle sottili.

Staccate accuratamente gli anelli, facendo attenzione a non romperli.

Versate la farina in un sacchetto di carta pulito e mettetevi gli anelli di cipolla.

Mantenete il sacchetto chiuso e scuotetelo bene per ricoprire uniformemente la cipolla di farina.

Togliete gli anelli di cipolla dal sacchetto e scuoteteli per far cadere la farina in eccesso.

Quando l'olio è caldo, immergetevi gli anelli di cipolla.

Lasciateli cuocere finché sono ben dorati e croccanti.

Sgocciolateli su carta assorbente posata su un piatto caldo.

Quando tutti gli anelli sono cotti, disponeteli su un piatto di servizio caldo, salateli leggermente e portateli in tavola immediatamente.

Serviteli come contorno a un piatto di carne.