

ANELLI DI CIPOLLA FRITTI

Ingredienti

- farina (100gr)
- sale
- latte (200ml)
- 5 cipolle
- 2 albumi d'uovo
- pepe nero
- olio di semi di arachide

Come si prepara

Preparate la pastella mescolando la farina con il latte, un pizzico di sale e pepe, avendo cura di non formare grumi.

Lasciate riposare la pastella per circa un'ora.

Nel frattempo sbucciate e tagliate a fette abbastanza spesse le cipolle, immergetele in acqua fredda e salata per 20 minuti, quindi scolatele e asciugatele bene su un canovaccio, passandole con carta da cucina.

Montate a neve ben soda gli albumi e uniteli delicatamente alla pastella.

Immergetevi gli anelli di cipolla preparati, uno alla volta, e passateli nell'olio bollente fino a raggiungere una bella doratura.

Scolate le cipole su carta assorbente e servitele calde, condite con un pizzico di sale.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Gradimento: 5

Tags

antipasti caldi, verdure, occasioni speciali, natale, contorni, vegetariana, new, feste, vegetariano, Anelli di cipolla fritti, frittura, tradizionale, mediterraneo



