

Anelli Di Cipolla Fritti

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.

Ingredienti

4 Cipolle
50 G Farina
Olio Per Friggere
Sale

Note

Preparazione: 20 minuti.