

# Anelli Di Cipolle Fritti

Preparate la pastella: mettete la farina in una terrina, formate un pozzetto in cui romperete l'uovo, unite l'olio, un pizzico di sale e pepe. Mescolate energicamente, la pastella deve riuscire liscia, senza grumi e di giusta densità. Lasciatela riposare un'ora. Sbucciate le cipolle e tagliatele ad anelli non troppo sottili. Lasciateli a bagno in acqua fredda per circa mezz'ora. Sgocciolateli, asciugateli bene e dopo averli passati rapidamente nella pastella friggeteli in abbondante olio caldo. Ritirateli con la paletta forata, asciugateli su carta assorbente da cucina, spolverizzate di sale e pepe. Servite subito.

## Ingredienti

2 Cipolle Grandi  
Abbondante Olio D'oliva  
Sale  
Pepe Bianco  
Per La Pastella:  
3 Cucchiari Farina  
3 Cucchiari Olio D'oliva  
1 Uovo  
1 Pizzico Sale  
1 Pizzico Pepe

## Note

Preparazione: 20 minuti.