

ANTIPASTI E SNACK

Anelli di cipolla rossa in pastella

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



Anelli di cipolla rossa in pastella

INGREDIENTI

CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 350 gr
FARINA DI RISO 100 gr
ACQUA GASSATA FREDDA circa - 1
bicchiere
OLIO DI SEMI
FIOCCHI DI SALE

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare gli anelli di cipolla rossa in pastella, per prima cosa: tagliate la cipolla a fette di circa 1 cm e separate con cura i vari anelli. Tenete momentaneamente da parte.
- 2** Preparate a questo punto la pastella: raccogliete in un recipiente la farina di riso, versate

nel recipiente l'acqua gassata fredda e, mescolate bene il tutto.

- 3** Portate alla temperatura di 180°C in una padella l'olio di semi. Appena l'olio avrà raggiunto la temperatura indicata, prendete gli anelli di cipolla passateli nella pastella e friggeteli pochi per volta nell'olio bollente. Una volta che gli anelli di cipolla si saranno bene dorati, scolateli, lasciate eliminare su di un colino l'olio in eccesso, quindi spolverateli con dei fiocchi di sale e sevite.