

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Cipolle fritte

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [6 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



**Cipolle fritte**, ovvero una tentazione a cui è davvero dura resistere! Ma perché resistere? Fatta ogni tanto la fruttura non fa male! Godetevi questo street food velocissimo e golosissimo, che gioca con la consistenza morbida e croccante di cipolle e pastella. Non riuscirete a smettere di mangiare! Di certo trattandosi di frittura non è uno sfizio propriamente light, ma è uno di quelli che ogni tanto ci si può e ci si deve concedere! Provate questa ricetta dal procedimento semplice ma decisamente ottima e fateci sapere com'è andata! Noi ne andiamo praticamente matti!

Se vi piacciono le cipolle provate anche queste

ricette:

[cipolle di Tropea gratinate](#)

[frittata di cipolle](#)

## INGREDIENTI

CIPOLLE 4

FARINA 250 gr

LIEVITO DI BIRRA SECCO ½ cucchiaini da tè

ACQUA GASSATA fredda - 250 gr

OLIO DI ARACHIDI 1 l

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare le cipolle fritte, affettate le cipolle a rondelle alte mezzo centimetro.



- 2 Scaldate una padella con abbondante olio di semi, vi servirà successivamente per friggere.

Nel frattempo preparate la pastella: riunite in una ciotola la farina, il lievito secco ed il sale ed aggiungete l'acqua frizzante mescolando velocemente con una forchetta così da realizzare una pastella omogenea.



**3** La pastella deve risultare poco più densa della pastella per le crepes.

Tuffate le rondelle di cipolla nella pastella in modo tale che ne vengano completamente rivestite.

Controllate l'olio, se sufficientemente caldo buttateci le cipolle e friggetele fino a doratura completa.

Prelevate le cipolle dall'olio e fatele asciugare su fogli di carta assorbente.





**4** Salate e servite le cipolle fritte come contorno.

## CONSIGLIO

**Potrei prepararle prima?**

Io te lo sconsiglio, la frittura è buona quando è appena fatta, dopo qualche ora perde parecchio!

**Potrei con la pastella friggere anche altre verdure?**

Certo, prova a fare dei bastoncini di zucchine!