

ANTIPASTI E SNACK

Polpette piccanti alla cipolla

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1/2kg di cipolle
- 1/2kg di farina che lievita da sola
- 1 mazzetto di menta tritata
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di pepe
- olio per friggere

PREPARAZIONE

- 1** Pulite le cipolle, tagliatene la metà con le mani in grossi pezzi ed il resto passatelo nella grattugia. Meschiatele con la farina, la menta, il sale ed il pepe ed aggiungete acqua tiepida fino a formare una pasta densa.
Mettete l'olio a bollire e gettate dentro, una alla volta, le chucchiate del miscuglio e lasciate rosolare bene.