

ANTIPASTI E SNACK

Anelli di cipolla fritti

LUOGO: [Europa](#) / [Regno Unito](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Gli **anelli di cipolla fritti** sono un **piatto di origine anglosassone**, la cui ricetta è divenuta **molto famosa** anche in Italia con l'avvento dei Fast food, infatti chi di noi non si è mai lasciato tentare da questi **deliziosi, profumati e croccanti onion rings**, come li chiamano loro, serviti come [antipasto](#) o [contorno](#) dei famosissimi [hamburger](#) di carne?

Preparare gli anelli di cipolla fritti in casa non è per nulla complicato: tagli le cipolle ad anelli, li immergi nella **pastella** e poi le **friggi** fino a quando non diventano **croccanti e dorate**.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare gli anelli di cipolla fritti da

servire con salse come [maionese](#), ketchup o salsa barbecue durante i tuoi eventi casalinghi! Nessuno rimpiangerà gli anelli di cipolla fritti del fast food, te lo garantisco!

Ecco alcune ricette che potrebbero piacerti:

[Polenta fritta](#)

[Crocchette di patate](#)

[Pane fritto](#)

[Frittelle di pesce](#)

[Baccalà fritto](#)

INGREDIENTI PER FARE GLI ANELLI DI CIPOLLA FRITTI

CIPOLLE 2

ACQUA 240 gr

FARINA 00 160 gr

PANGRATTATO 75 gr

AMIDO DI MAIS 30 gr

PAPRIKA 2 gr

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE circa - 1,5 l

COME SI PREPARANO GLI ANELLI DI CIPOLLA FRITTI

- 1 Per preparare gli anelli di cipolla fritti, per prima cosa, pela la cipolla, tagliala a fette di circa 1 cm. di spessore e dividila in anelli, se vuoi, puoi tenerne qualcuno singolo e qualcuno doppio.





- 2 In una ciotola versa la farina, l'amido di mais e la paprika, comincia a mescolare con una frusta e versa l'acqua poco alla volta sempre mescolando.

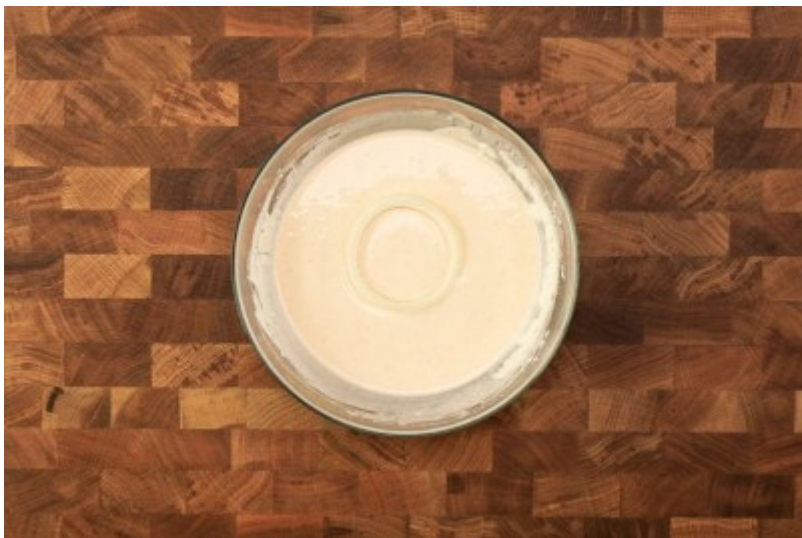




3 Continua a mescolare finchè non avrai ottenuto una pastella liscia e omogenea.



- 4 Tuffa gli anelli di cipolla, uno a uno nella pastella e scolali bene con una pinza prima di metterli nel pane grattato, in questo modo eviterai di sporcare troppo il pane e otterrai una frittura più precisa. Con le mani impana gli anelli girandoli con delicatezza.





5 Lascia riposare gli anelli impanati su un piatto per una decina di minuti per lasciare il tempo al pane di aderire bene e quindi non staccarsi durante la cottura. Cuoci 5/6 anelli per volta in olio caldo a 175°C, ci vorranno circa 5 minuti per ogni cottura. Controlla gli anelli, girandoli ogni tanto per evitare che si attacchino tra loro e si scuriscano in modo non uniforme. Scola gli anelli di cipolla fritti, una volta dorati.

Asciuga l'olio in eccesso con della carta per fritti, aggiungi sale a piacere e servi gli anelli di cipolla fritti ancora caldi.



