

ANTIPASTI E SNACK

Anelli di cipolla in friggitrice ad aria

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO:

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



[Anelli di cipolla fritti](#): un classico intramontabile, perfetto come [antipasto](#), [contorno](#) o [spuntino sfizioso](#). Ma chi ha detto che per **friggerli a regola d'arte** serve per forza immergerli in un mare d'olio bollente? Con la **friggitrice ad aria** è possibile ottenere una frittura impeccabile, croccante fuori e morbida dentro, con un occhio di riguardo alla salute.

La nostra **ricetta degli anelli di cipolla in friggitrice ad aria** è veloce e perfetta quando cerchi uno sfizio da cucinare in pochi minuti. pochi ingredienti, pochi minuti e puoi portare in tavola per la gioia dei tuoi

commensali.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Patatine fritte in friggitrice ad aria](#)

[Mele cotte in friggitrice ad aria](#)

[Frittelle di mele in friggitrice ad aria](#)

[Frittelle al cioccolato in friggitrice ad aria](#)

[Frittelle semplici in friggitrice ad aria](#)

COSA SERVE PER GLI ANELLI DI CIPOLLA IN FRIGGITRICE AD ARIA

CIPOLLE DORATE 2

UOVO 1

FARINA

PANGRATTATO

SALE

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

COME CUCINARE GLI ANELLI DI CIPOLLA IN FRIGGITRICE AD ARIA

- 1 Ecco le istruzioni per cucinare gli anelli di cipolla in friggitrice ad aria: sbuccia e taglia le cipolle a fette di circa 1 cm di spessore e separa gli anelli delicatamente. Ti serviranno soprattutto gli anelli centrali che sono più grandi.





2 Passa gli anelli di cipolla nella farina poi nell'uovo di seguito nel pangrattato, infine ripeti la sequenza uovo e pangrattato per fare una doppia impanatura che risulterà croccante e saporita.





3 Preriscalda la friggitrice ad aria, posiziona all'interno del cestello la carta forno, unghila con

qualche spruzzata di olio extravergine di oliva. Disponi gli anelli di cipolla e spruzza nuovamente con dell'olio extravergine di oliva. Cuoci a 180°C per 12 minuti, girandoli delicatamente a metà cottura.

Servi gli anelli di cipolla in friggitrice ad aria caldissimi accompagnati da maionese o ketchup.

