

ANTIPASTI E SNACK

Anelli di cipolle fritte

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CIPOLLE 1
UOVA 2
PANGRATTATO 2 cucchiaini da tavola
GRANA PADANO
PEPERONCINO IN POLVERE
PREZZEMOLO 1 ciuffo
ERBA CIPOLLINA
OLIO DI ARACHIDI 1 l

PER LA PASTELLA

FARINA DI RISO
SALE
ACQUA GASSATA

PREPARAZIONE

1 Pulite la cipolla ed affettatela ricavando degli anelli.



2 Realizzate la pastella mescolando della farina di riso con un pizzico di sale e dell'acqua gassata; mettetela da parte.





3 Sbattete le uova con poco sale.



4 Mescolate il pangrattato con il grana grattugiato, il peperoncino, il prezzemolo e l'erba cipollina tritati.



5 Passate dapprima le cipolle nella pastella, poi nell'uovo sbattuto ed infine nel pangrattato aromatizzato.





6 Scaldate molto bene l'olio per frittare, quindi friggete fino a doratura.

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

