

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Frittelle di cipolle

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

- 450gr di farina comune
- 250ml di acqua bollente
- 300ml di acqua fredda già fatta bollire
- 450gr di cipolle
sbucciate e tritate finemente
- 5 cucchiaini di lardo o di olio vegetale
- 1 ½ cucchiaini di sale

PREPARAZIONE

- 1 Setacciare la farina in una ciotola. Versarci l'acqua bollente, miscelando per tutto il tempo fino a formare un impasto sodo e quando è freddo abbastanza da poter manipolare, impastare fino a che sia morbida. Coprire la pasta e lasciarla riposare per circa 30 minuti. Stendere la pasta in un lunga salsiccia e tagliarla in 10 pezzi. Fare una pallina di ciascun pezzo, quindi stenderla con il mattarello in una piccola frittella di circa 7,5-10cm di base.

Cospargere ciascuna frittella con le cipolle tritate e sale. Piegare gli angoli della frittella verso il centro e quindi stendere nuovamente la frittella.

Scaldare 2 cucchiai di lardo in una casseruola per frittura e metterci dentro le frittelle. Friggere a gruppetti per 2 minuti su entrambi i lati, o fino a doratura, aggiungendo più lardo se necessario.

Servirle cotte sia da sole che accompagnate da cibi saporiti.

NOTE

Tempo di preparazione: 20 minuti Tempo di cottura: 4 minuti