

ANTIPASTI E SNACK

## Onion rings - ricetta americana -

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Le onion rings sono anelli di cipolla pastellati e fritti, uno dei finger food americani più conosciuti e amati da tutti.

### INGREDIENTI

CIPOLLE BIANCHE 3  
FARINA 150 gr  
UOVA 1  
PECORINO ROMANO 1 cucchiaio da tavola  
ACQUA GASSATA 150 gr  
SALE ½ cucchiaini da tè  
OLIO DI SEMI 1 cucchiaio da tavola  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le cipolle e tagliarle in modo da formare tanti anelli dello spessore di circa 1/2 centimetro. Metterle in un recipiente con acqua per circa 30 minuti. Nel frattempo in preparare la pastella mettere la farina setacciata in un contenitore con il formaggio, pepe, sale, olio uovo e acqua frizzante mescolare con l'aiuto di una frusta fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo di consistenza non troppo fluida. A questo punto asciugare

molto bene gli anelli di cipolla, passarli nella pastella



- 2 e poi friggerli in abbondante olio di semi bollente, fino a quando saranno gonfi e dorati. Disponli su un vassoio con carta assorbente, e servirli ben caldi e croccanti