

Anelli di cipolla fritti

Gli **anelli di cipolla fritti** sono un gustoso contorno a base di anelli di cipolla tuffati in una delicata pastella molto semplice e poi fritti. In questa versione che vi proponiamo non è presente uovo o altro nella pastella che non acqua, sale e farina.

Gli **anelli di cipolla fritti** per essere gustati al loro meglio devono essere fritti e mangiati al momento, quando sono ancora caldi e croccanti.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **300Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**

INGREDIENTI

- 100 g di farina di grano tenero tipo 00
- Sale fino
- 100 ml di acqua minerale naturale
- 50 ml di acqua gasata
- 2 cipolle rosse di Tropea
- Olio di semi di arachide

PREPARAZIONE

- In una terrina setacciare la farina ed unire un pizzico di sale. Stemperarvi l'acqua naturale e gasata piano piano, mescolando con la frusta manuale e lavorando bene affinché l'impasto fili a nastro.
- Sbucciare le cipolle, affettarle nello spessore di mezzo centimetro circa, separare gli anelli e metterli a bagno in acqua fredda per una decina di minuti.
- Scolare gli anelli di cipolla e tamponarli con carta da cucina. Tuffarli nella pastella affinché ne vengano ben ricoperti.
- Scaldare abbondante olio in padella, prendere gli anelli di cipolla uno per uno con una pinzetta e friggerli.
- Quando si saranno uniformemente dorati, ritirarli ponendoli ad asciugare su carta da cucina.
- Salare in superficie e servire immediatamente.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne, pesce o di uova.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Per la preparazione di questa ricetta sono indispensabili cipolle molto carnose. In caso contrario tenderanno a seccarsi e indurirsi.

