

CIPOLLE FRITTE 4

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cipolle,
- farina,
- abbondante olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite le cipolle, affettatele ad anelli non troppo sottili, cospargeteli con sale e pepe; passateli nella farina. In una padella mettete abbondante olio, quando è fumante friggete gli anelli di cipolla per pochi minuti. Scolateli su carta assorbente e serviteli caldissimi.