



Dosi per:
6 persone



Strumenti e accessori:

- Wok 28cm Moneta Aria Recycled
- Ciotola
- Frusta
- Schiumarola
- Tagliere
- Coltello adatto

ANELLI DI CIPOLLA FRITTI IN PASTELLA

Ingredienti:

- 3 grosse cipolle bianche
- gr 500 latte intero
- gr 100 farina 00
- gr 100 acqua
- 1 albume
- Olio di semi di arachide
- Sale

Procedimento:

Preparate la pastella battendo con una frusta l'acqua e la farina, aggiungete l'albume leggermente sbattuto.

Sbucciate, lavate e tagliate le cipolle a rondelle dello spessore di circa 3 millimetri. Mettetele a bagno nel latte per mezz'ora circa.

Dopo averle scolate e asciugate, passatele nella pastella. In un wok (28 cm) scaldate l'olio e quando ha raggiunto la giusta temperatura (160°C) immergete le cipolle; dopo 2 o 3 minuti toglietele con l'apposita schiumarola a rete e adagiatele su carta da cucina.

Salate e servite.

Buon appetito!