



## ***Anelli di cipolle fritte***



### **Ingredienti per quattro persone**

|       |                                             |
|-------|---------------------------------------------|
| 250 g | Farina                                      |
| n° 2  | Cipolle grandi                              |
| n° 1  | Uovo                                        |
| n° 2  | Parti di acqua (meglio se frizzante) fredda |
| n° 1  | Parte di birra fredda                       |
| q.b.  | Sale                                        |
| q.b.  | Olio di arachidi per friggere               |

### **Preparazione**

1. Tagliare a fette le cipolle e separare gli anelli uno ad uno.

### **Per la pastella**

1. Mescolare la farina con l'uovo, l'acqua e birra fino ad ottenere una pastella fluida.
2. Scaldare l'olio per friggere, passare gli anelli nella pastella e friggerli. Servire caldi.

### **Consiglio**

Consiglio di aggiungere alla pastella dell'acqua frizzante e della birra, rende gli anelli più croccanti. Non dimenticate di utilizzare dell'olio d'arachide, ideale per ottenere grandi fritti.

### **Curiosità**

Le cipolle sono ricche di potassio, di zolfo e di iodio.