Ricetta: **Onion rings**

Author: WWW.MISYA.INFO

La prima volta che ho assaggiato gli onion rings ero convinta che nel piatto ci fossero degli anelli di calamaro, al primo assaggio rimasi un pò perplessa e non riuscii subito ad indovinare che fossero anelli di cipolla. Gli onion rings sono un tipico piatto che si consuma negli Stati uniti e nei paesi anglosassoni, si tratta di anelli di cipolla passati in pastella e poi fritti, una vera delizia. Tra me e gli onion rings è stato amore al primo assaggio , è dire che all'epoca non ero molto amante della cipolla, ma non avevo mai pensato di prepararmeli da sola a casa, ieri però ho deciso di mettermi all'opera e ho ottenutodegli anelli di cipolla in pastella gustosissimi, nettamente superiori a quelli che di solito si trovano nei fast food. Sono ottimi da preparare come stuzzichino durante un aperitivo o per accompagnare piatti a base di carni e ovviamente panini con hamburger, e per chi non ama la cipolla? beh, vi sfido a provarli lo stesso, ve ne innamorerete, garantito!

Ingredienti per 4 persone:
2 cipolle bianche
70 gr di farina 00
2 cucchiaini di maizena
1 cucchiaino di lievito istantaneo
1 pizzico di zucchero
1 uovo
100 ml di latte
sale
pepe
olio di arachidi

Tempo di preparazione: 15 min
Tempo di cottura: 15 min
Tempo totale: 30 min
Procedimento per preparare le onion rings

Sbucciare le cipolle e tagliatele ad anelli.

Preparare la mastella mescolando in una ciotola la farina, l'amido di mais, il lievito, lo zucchero, il sale e il pepe.

In un'altra ciotola sbattete l'uovo insieme al latte, a ggiungere gli ingredienti liquidi in quelli secchi e mescolare bene fino ad ottenere una pastella fluida.

Tuffare nella pastella gli anelli di cipolla, e friggeteli in abbondante olio di arachide.

Fate imbiondire gli anelli di cipolla quindi sollevarli e adagiarli su un piatto foderato di carta assorbente.

Servire gli onion rings caldi accompagnati alla salsa barbecue

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO