

Anelles de ceba cruixents

Un snack típic d'hamburgueseria fast-food, però que fet a casa queda espectacular. Jo hi poso sal i pebre, però també es pot fer amb herbes... Bon profit, culinaris!



Racions: 1

Taula d'ingredients:

2 ceba de Figueres
250 ml llet sencera
farina de blat
sal
pebre
oli d'oliva

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Pelar i tallar la ceba a rotllanes de menys d'un centímetre i deixar depositar cobertes de llet per treure la picantor. Si es va servir ceba dolça, de tipus Figueres o Fuentes, n'hi ha prou amb un quart d'hora, però altres cebes poden necessitar més estona PAS 2 / Preparar un plat amb la farina, la sal i el pebre i barrejar. Passar les anelles lleugerament escorregudes per la farina i posar en un colador per retirar l'excés de farina. També es pot amanir la farina amb herbes aromàtiques, com farigola o romaní PAS 3 / Fregir les anelles en un cassó amb oli ben calent i retirar sobre paper absorbent quan estiguin daurades. Servir quan abans millor, ja que amb el pas del temps s'estoven una mica

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/anelles-de-ceba-cruixents>