Ricetta

ori di cipolla fritti con dip alle erbe

Divertente e delizioso: la coppia perfetta.

35 min
Tempo di preparazione

35 min
Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

DIP

200 g **panna acida semigrassa**

1 c **senape**

3 c **succo di limone**

1/2 prezzemolo **liscio finemente tritato** Di stagione

sale, pepe

FIORI DI CIPOLLA

2 **grosse cipolle da circa 350 g l'una** Di stagione

2 c **paprika**

2 c **sale**

pepe

160 g **farina bianca**

2 **uova sbattute**

olio di girasole per friggere

sale

Ecco come si prepara

1 di 3

DIP

Mischiare tutti gli ingredienti e aggiustare sale e pepe.

2 di 3

FIORI DI CIPOLLA

Eliminare la parte superiore delle cipolle, sistemarle con le radici verso il basso sul piano di lavoro. Tagliarle a raggiera fino quasi all'attaccatura delle radici. Aprire con cautela gli strati delle cipolle per dar loro una forma a fiore, aggiustare sale e pepe. Spolverare i fiori di cipolla con la farina e spennellarli con l'uovo. Versare l'uovo restante sulle cipolle, spolverare nuovamente con la farina.

3 di 3

FRITTURA

Scaldare l'olio a 170°C in una padella d'acciaio. Cuocere le cipolle una per volta per circa 5–8 minuti fino a doratura, girare occasionalmente. Togliere dall'olio di cottura, lasciar sgocciolare su un foglio di carta da cucina, salare. Servire accompagnate dal dip.

Si abbina perfettamente a del pane tostato.