



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Cipolla Frittata

Soğan Kızartması



3 cipolle secca e grosse
1 uova
1 bicchierino di latte
1 bicchierino di farina
Mezzo cucchiaino di sale
Un quarto cucchiaino di carbonata
Olio vegetale per friggere

Le cipolle si tagliano come grandezza 1 1cm. Le cipolle piccole si possono mettere in un'altra parte per prepararsi un'altra ricetta.

In una ciotola si bolle l'acqua con poca sale. Dentro si mettono le cipolle tagliate rotonde grandezza di 1 cm. Dopo che omogeneta un po' si prendono dall'acqua. Sopra delle cipolle si mette l'acqua fredda.

Durante filtrano le cipolle si prepara l'impasto di pasta di copertura. Si miscelano insieme latte, farina, sale e carbonata.

Le rotonde di cipolle si fanno passare dalla miscelata. poi si buttano nell'olio caldo. Dopo arrossite tutte due parti si mettono sulla tovaglia carta.

Le cipolle meno oliate si mettono direttamente nel piatto da servire e servirsi.

Nota: Cipolla ideale per la frittata è cipolla si chiama "Marsiglia".