

Frittelle alle cipolle

Le **frittelle alle cipolle** sono gustose frittelle di pasta lievitata che contengono cipolle e Parmigiano Reggiano grattugiato. In cottura si gonfiano e diventano croccanti fuori e morbide dentro. Una vera delizia.

Le **frittelle alle cipolle** sono ottime come secondo piatto in accompagnamento a salumi, formaggi e sottaceti. In particolare le **frittelle alle cipolle** si accompagnano al formaggio poco stagionato come caciotta o marzolino e alla salamella.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **300Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- [Pastella per frittelle](#) nelle dosi per le persone della ricetta
- 2 [cipolle ramate napoletane](#)
- 50 ml di [Brodo vegetale](#)
- 2 cucchiaini di [olio extravergine di oliva](#)
- [Sale](#)
- [Pepe](#) nero macinato al momento
- [Timo](#)
- [Origano](#)
- [Maggiorana](#)
- 50 g di [Parmigiano Reggiano](#)
- [Olio di semi di arachide](#) per friggere

PREPARAZIONE

- Preparare la pastella di base per frittelle. Nel frattempo che lievita, preparare le cipolle.
- Pulirle togliendo le estremità e lo strato esterno di consistenza cartacea. Tagliarle quindi a metà, di nuovo a metà e ricavare degli spicchietti.
- Scaldare il brodo.
- In una padella mettere l'olio, le cipolle, portarla sul fuoco e lasciarle appena sfrigolare a fiamma vivace.
- Aggiungere un pochino di brodo, un pizzico di sale, una macinata di pepe, timo, origano e maggiorana e far cuocere 10 minuti coperto a fiamma media. Girare di tanto in tanto ed aggiungere altro brodo se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo.
- A fine cottura scoperchiare e far molto ben asciugare.
- Al termine della lievitazione della pastella, unire le cipolle e il Parmigiano grattugiato.
- In una padella scaldare abbondante olio per frittura. Quando è ben caldo tuffarvi la pastella a cucchiariate. Non riempire troppo la padella per non far diminuire eccessivamente la temperatura. Nel caso, effettuare più cotture consecutive.
- Quando la superficie della frittella risulterà ben dorata, scolare e asciugare accuratamente con carta da cucina.
- Tenere al caldo fintanto che non sono pronte tutte le frittelle.
- Servire accompagnando con affettati e formaggi a piacere. In particolar modo, questo tipo di frittelle si accompagna bene a formaggio poco stagionato come caciotta o marzolino e salamella.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se avanzano le frittelle sono ottime anche il giorno dopo appena riscaldate sulla griglia del forno a 200°C con la funzione ventilata. Mettere una leccarda sotto per evitare che l'olio in eccesso coli sul fondo del forno, quindi asciugarle con carta da cucina.

Per trovare la giusta temperatura di cottura, aprire una delle prime frittelle nel momento in cui risulta ben dorata. Dovrà essere cotta all'interno. Se non lo è la temperatura è troppo alta, regolarla di conseguenza. Se avete un termometro da cucina, la temperatura giusta dell'olio è di 170°C.



VARIANTE VEGAN

E' sufficiente omettere il Parmigiano Reggiano. Per una versione vegetariana sostituire il Parmigiano con un formaggio da grattugia vegetariano.