

## Anelli di cipolla dorati

Versare la farina in una terrina, mescolarvi due cucchiaini di olio e due decilitri di acqua fredda, salare e amalgamare bene. Lasciare riposare per una mezz'ora. Nel frattempo tagliare le cipolle a fette spesse e tenerle immerse in acqua fredda, in modo da smorzare il loro sapore acre. Al momento di cuocerle, sgocciolarle e asciugarle molto bene.

Montare gli albumi a neve ben ferma e incorporarli alla pastella. Immergervi gli anelli di cipolla, sollevarli uno ad uno con la forchetta e friggerli, pochi alla volta, in olio ben caldo. Quando saranno dorati, sgocciolarli bene e servirli caldissimi, spolverizzati di sale.

Questa modalità di impiego della cipolla è molto gradevole ed è accettata dai bambini, i quali hanno sempre una certa riluttanza a consumare la cipolla cruda o cotta in altri modi.