

Kremidokeftedes pikantiki

Polpette piccanti alla cipolla

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

Ingredienti

1/2kg di cipolle, 1/2kg di farina che lievita da sola, 1 mazzetto di menta tritata, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di pepe, olio per friggere

Preparazione

Pulite le cipolle, tagliatene la metà con le mani in grossi pezzi ed il resto passatelo nella grattugia. Mischiatele con la farina, la menta, il sale ed il pepe ed aggiungete acqua tiepida fino a formare una pasta densa.

Mettete l'olio a bollire e gettate dentro, una alla volta, le cucchiariate del miscuglio e lasciate rosolare bene.