



Mezzelunette patate – Speck con anelli di cipolla croccanti

Preparazione:

Cuocere le mezzelunette con patate – Speck secondo le indicazioni sulla confezione.


Tagliare la cipolla ad anelli fini, salare ed infarinare.


Riscaldare l'olio in una padella e friggere gli anelli di cipolla in olio bollente fino alla doratura desiderata.

Togliere con una schiumarola dall'olio, disporli su carta assorbente da cucina e asciugarli.

Togliere dall'acqua le mezzelunette cotte, guarnirle insieme alla cipolla fritta su un piatto e servirle.

In alternativa, la cipolla si può tagliare anche a cubetti, invece che ad anelli.

 30 Min.

 2 Pers.

Ingredienti:

1 confezione mezzelunette patate –
Speck di Strauss

1 cipolla

un po' di farina

olio o grasso per friggere
sale