

Cipollata con alborelle

Pubblicato: Venerdì 30 Marzo 2007

*Vi proponiamo la ricetta della "cipollata con alborelle alla moda d'Angera" tratta da "**La nostra cucina bricconcella**" un volume dedicato ai sapori e alle ricette della tradizione locale realizzato nel 2004 dalla scuola media statale Luigi Einaudi di Angera.*

Ingredienti

800 grammi di alborelle, 600 grammi di cipolle, olio d'oliva, farina, olio per friggere, sale

Preparazione

Affettate le cipolle e fatele soffriggere con olio d'oliva senza farle diventare troppo scure. Pulite le alborelle, eliminate testa e coda, quindi, ben asciutte, passatele nella farina salata e friggetele in abbondante olio bollente. Quando sono ben croccanti passatele su un foglio di carta assorbente. Gettate l'olio della frittura e, nella stessa padella rimettete le alborelle al fuoco, tenendole pochi minuti a calore moderato; aggiungete anche le cipolle con il loro sugo e fate cuocere rimestando delicatamente ancora per pochi minuti. Servite il tutto ben caldo.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it