



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Medaglioni di cipolla di Tropea panate



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

15 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 8 cipolle rosse di Tropea
- olio d'oliva
- 2 uova
- pan grattato
- 50g di pecorino grattugiato
- 100g di farina
- sale

Preparazione Medaglioni di cipolla di Tropea panate

Passo 1.

Lavate le cipolle sotto l'acqua corrente e tagliatele a forma di rondelle spesse mezzo centimetro.

Passo 2.

Infarinatele, passatele nell'uovo sbattuto (a cui avrete aggiunto un pizzico di sale) e poi nel pan grattato mescolato al pecorino.

Passo 3.

Infine, fatele cuocere, a fuoco lento, in una padella con l'olio già caldo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)