



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

## *Cipolla fritta*



**4** Persone

**contorni** Categoria

**facile** Difficoltà

**15 minuti** Tempo

Attrezzatura : **tegame**

### **Ingredienti**

- 500 g di cipolle
- 120 g di lardo
- sale
- pepe

### **Preparazione Cipolla fritta**

#### **Passo 1.**

Sbucciate le cipolle, tagliatele sottilmente e fatele rosolare in un tegame con il lardo tritato.

#### **Passo 2.**

Aggiustate di sale e pepe e fate cuocere a fuoco moderato qualche minuto.

#### **Passo 3.**

Servite calde.

## Note

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