RECEITA DE ANEL DE CEBOLA EMPANADO

INGREDIENTES

2 cebolas grandes

2 xícaras de farinha de trigo (sem fermento)

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

1 xícara (chá) de leite

2 xícaras de farinha de rosca (Farinha Panko)

MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em rodela com cerca de 1 centímetro de largura.

Deixe as cebolas de molho na água gelada por 15 minutos.

Numa tigela, coloque a farinha de trigo e tempere-a com sal e pimenta do reino a gosto.

Em seguida passe as rodelas de cebola no leite, depois na farinha de trigo temperada, passe de novo no leite e por ultimo passe na farinha de rosca.

Depois passe mais uma vez no leite e mais uma vez na farinha de rosca.

DICA: É importante seguir esse passo a passo para que a sua cebola empanado fique bem crocante.

Acomode as cebolas empanadas em um prato grande ou travessa e leve ao freezer ou congelador por 20 minutos.

Após isso leve as rodelas de cebola empanada para fritar em óleo quente até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13143-receita-de-anel-de-cebola-empanado.html