ONION RINGS (ANÉIS DE CEBOLA)

INGREDIENTES

1 cebola grande

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de leite

1/2 colher (chá) de sal (ou 1 sachê de tempero em pó)

1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino

1/2 colher (sopa) de açafrão

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte a cebola em rodelas não muito finas.

Em seguida, retire uma de dentro da outra e deixe em um recipiente com água por aproximadamente 10 minutos.

Após esse tempo, retire os anéis da água e seque-os.

Tempere a farinha com os condimentos, e em seguida passe os anéis na farinha, no leite e na farinha novamente.

Depois frite-os em óleo quente, e pronto!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17406-onion-rings-aneis-de-cebola.html