

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 rodela 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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