

CEBOLA EMPANADA SUPER CROCANTE

INGREDIENTES

1 cebola grande

1 ovo

1/2 xícara de leite

2 colheres de conhaque

sal a gosto

orégano a gosto

temperos a gosto

aproximadamente 1 copo de farinha de trigo (coloque mais se necessário)

1 copo de farinha de rosca (coloque mais se necessário)

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em rodelas.

Em uma vasilha, quebre o ovo e bata com um garfo até ficar homogêneo.

Acrescente o leite e continue mexendo.

Adicione o sal, o orégano, os temperos, o conhaque e mexa e reserve.

Em outra vasilha, adicione a farinha de trigo e a farinha de rosca na proporção de 3 para 1 respectivamente (3 de farinha de trigo para 2 de farinha de rosca).

Adicione sal e orégano a essa mistura.

Passe as rodelas de cebola nas farinhas, em seguida na mistura do ovo, nas farinhas novamente, na mistura do ovo e por fim na mistura da farinha.

Faça esse procedimento com todas as rodelas.

Frite em óleo bem quente até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20740-cebola-empanada-super-crocante.html>