

# CHEESEBURGUER ONION RINGS

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 colher (chá) de sal

1/2 colher (chá) de pimenta

1 dente de alho

100 g de queijo cheddar, corte em quadrados de 2,5 cm

1 cebola branca grande

1 xícara (chá) de farinha de trigo

5 ovos batidos

1 xícara (chá) de farinha de rosca

óleo a gosto

ketchup a gosto

papel toalha

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a carne moída, o sal, a pimenta e o alho bem picado.

Descasque e corte a cebola em rodelas, depois retire os anéis um dos outros use os maiores.

Coloque um pouco de carne moída no fundo da cebola e nas laterais, depois coloque um pedaço de cheddar no meio e depois cubra com mais carne.

Repita com o resto dos anéis, depois em três tigelas separadas coloque a farinha, os ovos e a farinha de rosca.

Mergulhe um anel na farinha sacudindo o excesso, depois nos ovos, na farinha de rosca, nos ovos de novo e na farinha de rosca.

Repita com o resto dos anéis, depois aqueça o óleo em uma panela em fogo médio em 180 °C.

Frite os anéis por 5 a 6 minutos até dourar, depois escorra em um papel toalha e sirva com ketchup.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21268-cheeseburguer-onion-rings.html>