

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 rodela, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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