

ANÉIS DE CEBOLA EMPANADA E TEMPERADA

INGREDIENTES

- 1 copo (americano) de cerveja clara
- 1 copo (americano) de farinha de trigo
- ervas picadas a gosto (sálvia, alecrim e tomilho)
- 1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado
- 3 cebolas grandes cortadas em anéis de aproximadamente 1 cm
- sal a gosto
- pimenta calabresa a gosto
- óleo (quantidade suficiente para fritar)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a cerveja, a farinha de trigo, o sal, as ervas picadas (a gosto), pimenta calabresa (a gosto) e o queijo parmesão ralado.

Deixe essa mistura "descansar" por 20 minutos.

Passa os anéis de cebola na mistura e frite, aos poucos, em óleo preaquecido, com temperatura moderada (160 a 170 graus).

Escorra em papel absorvente e sirva quente.

Um ótimo acompanhamento para a costela de porco tipo americana.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21434-aneis-de-cebola-empañada-e-temperada.html>