

ONION RINGS

INGREDIENTES

1 cebola grande
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de leite frio
2 colheres (sopa) de páprica picante
3 ovos inteiros
sal
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Descasque a cebola sem destacar a base.
Corte a cebola no sentido da vertical, faltando 1,5 cm até chegar na base como se fosse corte de pizza.
Em uma panela com água fervente, coloque a cebola já cortada e deixe por 3 minutos.
Escorra e transfira para um bowl com água gelada, reserve.
Em outro bowl, misture a farinha com a páprica e sal, reserve.
À parte, misture os ovos batidos com o leite e sal, reserve.
Retire a cebola da água, deixe escorrer o excesso de água e passe pela mistura dos ovos.
Em seguida, passe pela mistura da farinha, repita por 3 vezes.
Lembrando de abrir bem as pétalas em cada processo para que os ovos e a farinha empane por completo.
Leve para fritar em panela alta, com o óleo bem quente, onde fique imersa sobre o óleo até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21502-onion-rings.html>