

ANÉIS DE CEBOLA RECHEADO

INGREDIENTES

300 g de carne moída

sal a gosto ou 1/2 colher (sopa) de pimenta-do-reino

cominho a gosto

2 colheres (sopa) de creme de cebola

1 cebola grande cortada em rodelas

200 g queijo cheddar ou mussarela

1 copo de farinha de trigo

2 ovos

1 copo de farinha de rosca

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Misture os 4 primeiros ingredientes em uma tigela e reserve.

Desmonte a cebola até ficar em rodelas.

Pegue uma rodelas de cebola, recheie da mistura feita com a carne moída, coloque um pedaço de cheddar. Cubra com mais carne, passe na farinha de trigo, nos ovos mexidos, na farinha de rosca, nos ovos e por último na farinha de rosca novamente.

Frite no óleo quente e sirva com ketchup.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21672-aneis-de-cebola-recheado.html>