

# CEBOLA EMPANADA COM QUEIJO

## INGREDIENTES

2 cebolas médias  
150 g de queijo mussarela fatiado  
500 g de farinha de rosca  
5 ovos batidos  
250 g de farinha de trigo  
sal, pimenta e orégano a gosto  
óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Descasque as cebolas, pique-as em rodela da grossura de um dedo e deixe de molho na água por 30 minutos.

Após os 30 minutos, pegue a cebola e monte, intercalando uma rodela de cebola, uma tira de mussarela e outra rodela de cebola, de modo com que a mussarela fique sendo o recheio.

Monte todas as cebolas e reserve.

Adicione o sal, a pimenta e o orégano na farinha de rosca e empane as cebolas seguindo a sequência: farinha de trigo, ovos, farinha de rosca temperada, ovos e farinha de rosca temperada.

Aqueça o óleo e frite as cebolas até ficarem douradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22067-cebola-empañada-com-queijo.html>