

ANEL DE CEBOLA EMPANADO

INGREDIENTES

1 copo (americano) de cerveja em temperatura ambiente

1 copo de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 pitada de orégano

1 colher (sobremesa) de mussarela ralada fina

1 cebola grande

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Misture a cerveja e a farinha de trigo.

Deixe fermentar por 1 hora.

Acrescente o sal, a mussarela e o orégano.

Corte a cebola em anéis.

Separe os anéis e passe na massa.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22498-anel-de-cebola-empanado.html>