

# 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>