

# ANÉIS DE CEBOLA EMPANADOS COM CEBOLITOS (ONION RINGS)

## INGREDIENTES

- 1 cebola grande
- 1 ovo
- 1/4 de xícara de leite
- 1 copo de farinha de trigo
- 1 pacote de salgadinho cebolitos triturado no liquidificador
- sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte a cebola de forma que fique em anéis.

Deixe de molho em água gelada por pelo menos 30 minutos antes do preparo para tirar a acidez e deixar bem crocante depois de frito.

Bata com um garfo o ovo com o leite, sal e pimenta.

Passa a cebola na farinha e, em seguida, passe no ovo batido.

Depois passe no Cebolitos triturado de modo que toda a cebola fique envolvida por ele.

Frite em óleo bem quente até dourar.

Escorra em papel absorvente e sirva com um molho de catchup, maionese e algumas gotas de pimenta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25273-aneis-de-cebola-empanados-com-cebolitos-onion-rings.html>