

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.

Passe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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