

# CEBOLA EMPANADA ESTILO CEBOLITOS

## INGREDIENTES

2 cebolas grandes  
2 xícaras de farinha de trigo  
2 xícaras de amido de milho  
500 ml de cerveja gelada (pode ser substituída por água com gás)  
salsinha a gosto  
sal a gosto  
óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em rodela de mais ou menos 1 cm de espessura e separe-as em anéis.

Pique a salsinha bem picadinha.

Em uma vasilha funda, misture a farinha, o amido, a salsinha picadinha e o sal.

Acrescente a cerveja na vasilha com a mistura e mexa bem.

Em uma panela, coloque o óleo para aquecer até que fique bem quente.

Mergulhe os anéis de cebola na mistura e em seguida frite-os, até que fiquem douradinhos.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25992-cebola-empañada-estilo-cebollitos.html>