

CEBOLA EMPANADA OUTBACK

INGREDIENTES

1 cebola grande (a maior que encontrar)

1 litro de leite

2 ovos

500 g de farinha de rosca

2 colheres de sobremesa de sal

2 colheres de sobremesa de pimenta caiena

2 colheres de sobremesa de pimenta-do-reino

2 colheres de sobremesa de tomilho

MODO DE PREPARO

Pegue a cebola e corte o lado oposto ao da raiz, em algum ponto entre a metade e 3/4 da cebola, quanto mais perto da metade, mais fácil fica.

Descasque a cebola e corte fora a raiz, bem rente.

Com uma faca grande, faça cortes perpendiculares, como numa pizza, mas ao invés de 8 pedaços, faça no mínimo 16 (o ideal seriam 32 cortes).

Tome cuidado para não atravessar a cebola, parando estes cortes cerca de 2 cm antes de chegar a base.

Para que a cebola fique em forma de flor, solte os gomos da cebola , abrindo-a (deixar por duas horas na geladeira pode ajudar nesse processo).

Misture a farinha de rosca com o sal, as pimentas e o tomilho.

Empane a cebola jogando esta farinha temperada em bastante quantidade para entrar entre os gomos da cebola.

Retire o excesso.

Misture o leite com os ovos.

Mergulhe a cebola com o topo para baixo na mistura do leite e ovos e novamente acrescente farinha de rosca e retire o excesso.

Em uma panela coloque óleo suficiente para submergir a cebola.

Leve ao fogo alto.

Com a ajuda de uma espumadeira, coloque a cebola com o topo para baixo e deixe fritar por 2 minutos.

Gire-a e deixe fritar mais 2 minutos, gire-a de novo e deixe mais 2 minutos.

Coloque a cebola em um papel toalha para absorver o excesso de óleo.

Prenda o centro com um garfo e, com uma faca afiada, retire o miolo.

Para terminar, coloque no centro um potinho com seu molho preferido (molho rosé, maionese de alho ou ervas finas, por exemplo).

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29858-cebola-empanada-outback.html>