

ANÉIS TEMPERADOS DE CEBOLAS

INGREDIENTES

- 2 cebolas grandes
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sal
- 1 colher de pimenta-do-reino
- 1/2 xícara de maisena
- 1 xícara de água fria
- 2 gemas
- óleo suficiente para fritar
- 1 limão cortado em quatro

MODO DE PREPARO

Fatie as cebolas em anéis.

Em uma tigela média junte 1/2 xícara de farinha com o sal e a pimenta.

Polvilhe os anéis de cebola com a farinha temperada.

Em outra tigela junte o resto da farinha, a maisena, a água e as gemas, fazendo uma massa homogênea.

Esquente o óleo em uma temperatura de mais ou menos 180°C.

Mergulhe os anéis na massa e retire o excesso.

Coloque os anéis no óleo para fritar, entre 2 a 3 minutos ou até ficar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30424-aneis-temperados-de-cebolas.html>