

ONION RINGS EMPANADA COM FUBÁ MIMOSO

INGREDIENTES

1 cebola grande em rodela grossas

150 ml de leite

200 g de fubá mimoso (bem fininho parece maisena)

salsa e orégano desidratados (opcional)

sal

1 sachê de sazón (usei sazón para saladas)

queijo parmesão ralado (opcional)

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Deixe os anéis de cebola de molho em água por 30 minutos para retirar a acidez.

Misture o fubá, a salsa, orégano, sazón, queijo parmesão ralado e o sal em um recipiente e reserve.

Retire os anéis de cebola da água e passe-os no leite depois na mistura de fubá, novamente no leite e na mistura de fubá. Aperte bem a mistura nos anéis de cebola com cuidado para não rompê-los.

Depois de empanar todos os anéis, leve-os à geladeira para ficarem mais firmes antes da fritura (deixe 30 minutos).

Aqueça bem o óleo e frite os anéis de cebola, mas não coloque uns sobre os outros, frite pequenas quantidades até dourar.

Retire-os e coloque em cima de papel absorvente e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30708-onion-rings-empañada-com-fuba-mimoso.html>