

ANÉIS DE CEBOLA CROCANTE

INGREDIENTES

4 cebolas

1 xícara de fubá

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 ovo

1 xícara de leite

queijo parmesão a gosto

sal a gosto

pimenta

sazón a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em rodela e separe os anéis.

Coloque-os em água com gelo e sal por dez minutos.

Misture o fubá, a farinha de trigo, o parmesão e os temperos e reserve. Reserve um pouco de farinha de trigo.

Misture o leite e o ovo com uma pitada de sal.

passa a cebola no ovo com leite, na farinha de trigo restante e novamente no ovo com leite e depois na mistura de fubá.

Frite em óleo bem quente até dourar, deixe em papel toalha para absorver o excesso de óleo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43054-aneis-de-cebola-crocante.html>