

CEBOLA EMPANADA DO CARANDINA (ONION RINGS – TIPO BURGUER KING)

INGREDIENTES

1 cebola média
1 xícara de farinha de trigo
2 xícaras de farinha de rosca
300 ml de leite
sal e tempero a gosto
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Descasque a cebola.

Corte em tiras(anéis), com um pouco menos de 1 cm de espessura.

Deixar de molho os anéis na água, por pelo menos 1 hora, para tirar a acidez da cebola.

Coloque sal e tempero a gosto na farinha de rosca.

Primeiro passe a cebola no leite.

Depois na farinha de trigo.

Depois no leite.

Depois na farinha de rosca.

Depois no leite novamente.

E por final passe na farinha de rosca.

Esquente bem o óleo e frite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43331-cebola-empanada-do-carandina-onion-rings-tipo-burguer-king.ht
ml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43331-cebola-empanada-do-carandina-onion-rings-tipo-burguer-king.html)