

CEBOLA ESTILO OUTBACK

INGREDIENTES

3 cebolas grandes
Cerveja gelada (suficiente)
500 g de farinha de trigo
3 ovos
1 xícara de chá de leite
1 pitada de sal
1 colher de chá de páprica doce
1 colher de chá de pimenta calabresa (desidratada)
500 g de farinha de rosca
Óleo para fritar (1 litro) ou o suficiente para cobrir a cebola

MODO DE PREPARO

Retire a casca da cebola, usando uma faca afiada, dividir a cebola em 4 partes, começando do alto para a raiz, deixando aproximadamente 1 cm de raiz.

Repita esse processo até chegar em 10 partes (ou mais).

Coloque a cebola em uma panela e cubra com água fervente com fogo baixo por 2 minutos.

Em seguida mergulhe em água gelada, reserve até a cebola se abrir em flor, depois leve para uma peneira até escorrer toda água na geladeira por mais 1 hora.

Bata os ovos com o leite e a cerveja, junte sal, pimenta calabresa, páprica e a farinha de trigo até chegar no ponto de escorrer entre os dedos.

Passa a cebola na mistura, empane na farinha e rosca, deixe na geladeira por mais 15 minutos para fixar e frite em óleo quente.

E bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45086-cebola-estilo-outback.html>