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 ate a cebola se abrir em flor, depois leve para uma peneira ate 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.

Passe 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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