

ANEL DE CEBOLA

INGREDIENTES

3 cebolas grandes

1 xícara de chá de farinha de trigo

sal a gosto

1 lata de cerveja clara (350 ml)

400 ml de óleo de soja - para fritar

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as cebolas em rodela.

Numa vasilha, misture a farinha e o sal.

Adicione a cerveja e mexa até formar uma massa homogênea.

Aqueça o óleo.

Quando estiver bem quente, passe as rodela de cebola (anéis) pela massa. Deixe envolver bem. Disponha sobre o óleo quente e frite os anéis aos poucos, deixando dourar. Retire e deixe escorrer em uma tigela forrada com papel toalha. Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48865-anel-de-cebola.html>