BLOOMING ONION (CEBOLA TIPO OUTBACK)

INGREDIENTES

CEBOLA:

Cebola:1 Cebola grande (a maior que voce encontrar)

1 ovo

1 copo de leite

1 copo de farinha de trigo

2 colheres de farinha de fubá

1 1/2 colher de chá de sal

1 1/2 colheres de chá de pimento vermelha em pó

1/2 colher de chá Pimenta do Reino em pó

1/4 colher de chá de oregano seco

1/8 colher de chá tomilho em pó

1/8 colher de chá cominho

MOLHO:

Molho:1/2 copo de maionese

2 colheres de chá de catchup

1/4 colher de chá de páprica picante

1/4 colher de chá de sal

1/8 colher de chá de oregano seco

Pitada de Pimenta-do-reino em pó

Pitada de Pimenta Vermelha em pó

MODO DE PREPARO

CEBOLA:

Cebola:Misture todos os ingredientes secos. Reserve (mistura 1).

Em outro recipiente, misture o ovo e o leite. Reserve (mistura 2).

A cebola é cortada como se fosse uma flor aberta. Então, corte a cebola em 16 partes. Fica mais facil cortar primeiro em 8 e depois subdividir em mais 8. Mas tome cuidado para não cortar a cebola inteira, deve-se deixar um espaco de 2 cm mais ou menos.

Coloque a cebola em agua gelada por uns 10minutos.

Passe a cebola na mistura 1, depois na mistura 2 e depois na mistura 1 de novo.

Frite em oleo bem quente.

É importante fritar em panela funda, de modo que a cebola fique totalmente coberta pelo óleo na hora de fritar.

MOLHO:

Molho:Misture todos os ingredientes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54385-blooming-onion-cebola-tipo-outback.html