PALITOS DE CEBOLA

INGREDIENTES

1 copo americano de óleo

1/2 copo americano de água

2 cebolas grandes

1 maço de cheiro verde

Pimenta bode à vontade

1 kg de farinha de trigo aproximadamente

Sal

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o óleo, a água, as cebolas, as pimentas, o cheiro verde e o sal.

Após bater, colocar em uma bacia e acrescentar a farinha de trigo aos poucos até dar o ponto de esticar com um rolo. Esticar a massa bem fina (igual a massa de pastel) e cortar em tirinhas finas e fritar em óleo quente. Se desejar salpique sal depois de frito e sirva como petisco para acompanhar bebidas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54527-palitos-de-cebola.html