

# 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>