

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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