CEBOLA EMPANADA CROCANTE FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

1 copo de leite	
1 copo de farinha de trigo	
1 ovo	
Orégano	
Sal	
Óleo	
Água	
	MODO DE PREPARO
Corte as cebolas em rodelas bem finas.	

Corte as cepolas em rodelas pem finas.

4 cebolas

Separe os anéis e deixe de molho na água com um fio de óleo por uma hora, para tirar o gosto amargo da cebola.

Bata o ovo, misture no leite e tempere com sal e orégano.

Tempere também a farinha de trigo com sal e orégano.

Passe as rodelas de cebola no leite temperado e depois na farinha.

Frite em óleo quente sem sobrepô-las e escorra em papel absorvente.

Fica crocante e maravilhosa.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/13350-cebola-empanada-crocante-facil-de-fazer.html