

CEBOLA EMPANADA CROCANTE FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

4 cebolas

1 copo de leite

1 copo de farinha de trigo

1 ovo

Orégano

Sal

Óleo

Água

MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em rodelaas bem finas.

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.

Passa as rodelaas 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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