

# CEBOLA IGUAL DO OUTBACK, MUITO FÁCIL DE FAZER!

## INGREDIENTES

1 cebola grande

Água o suficiente

500 g de farinha de trigo

4 ovos

1 xícara de chá de leite

1 colher de chá de pimenta caiena

1 pitada de paprica

500 g de farinha de rosca

Óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Retire a casca da cebola, tomando cuidado para não retirar muita casca.

Usando uma faca afiada, dividir a cebola em 4 partes, começando do alto para a raiz, deixando aproximadamente 1 cm de raiz.

Repita esse processo ate chegar em 16 partes.

Coloque a cebola em um recipiente e cubra com água fervente, reserve ate as pétalas começarem a abrir.

Em seguida mergulhe em água gelada e reserve ate a cebola se abrir em flor e depois leve a mesma para uma peneira ate escorrer toda água.

Bata os ovos com o leite, junte sal, pimenta e páprica.

Passa a cebola na farinha de trigo na batida de ovos, empane na farinha e rosca, e frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14101-cebola-igual-do-outback-muito-facil-de-fazer.html>