

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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