

ANÉIS DE CEBOLA CROCANTES EMPANADOS NA FAROFA

INGREDIENTES

6 a 7 cebolas grandes

250 g de farofa pronta temperada

3 ovos batidos com uma pitada de sal para empanar

farinha de trigo para empanar

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Descasque as cebolas e corte

Destaque os anéis de cada fatia

Em seguida passe na farinha de trigo

Aqueça o óleo e frite os anéis de cebolas tomando cuidado para não colocar muito e estragar os anéis para ficarem bem crocantes

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2835-aneis-de-cebola-crocantes-empnanados-na-farofa.html>