

CEBOLA EMPANADA

INGREDIENTES

1 cebola grande

1 ovo

1 xícara de leite integral

1 xícara de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de fubá

Temperos

1 colher (chá) de páprica picante

1 colher (chá) de páprica defumada

1 colher (chá) de cominho em pó

1 colher (chá) de tomilho

1 colher (chá) de pimenta-do-reino preta

1/2 colher (chá) de açafrão

sal a gosto

óleo

MODO DE PREPARO

Junte a farinha de trigo com sal, tomilho, cominho e pimenta

Junte o fubá e misture tudo

Em outro recipiente misture o ovo com o leite

Reserve os dois recipientes e comece a cortar a cebola

Faça um corte maior em uma das pontas para que se forme uma base fixa

Retire a casca por completo com cuidado

Apoie a cebola com esse pedaço para baixo e comece a fazer os outros cortes

Corte ao meio, mas não passe a faca até o final, deixe 2 cm entre a base e o final do corte

Faça isso em todos os cortes seguintes

O ideal é que ela pareça com fatias de pizza do mesmo tamanho

Coloque água bem gelada em um recipiente e coloque a cebola com os cortes para baixo

Leve isso para à geladeira por duas horas

Retire da geladeira e mergulhe a cebola na mistura de leite e ovo (passe bastante no meio dos cortes)

Misture os temperos à farinha de trigo e ao fubá

Repita o mesmo processo de ovo e farinha

Coloque uma panela de óleo para esquentar que caiba a cebola, de modo que ela fique em pé

Frite a cebola até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/325-cebola-empanada.html>