

BLOOMING ONION

INGREDIENTES

1 cebola grande
3 ovos
200 g de farinha de trigo
200 g de farinha de milho
sal a gosto
pimenta a gosto
páprica picante a gosto
água quanto baste
gelo quanto baste
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Descasque e cebola preservando a raiz (que vai servir de proteção para o corte)

Com a raiz para baixo, corte em formato de pizza oito vezes, de forma igual e não deixando a faca ultrapassar a raiz, garantindo que as pétalas não saiam da cebola antes de fritar

Coloque a cebola em um bowl com água e gelo deixando

Tire de água e, delicadamente, passe um papel toalha na cebola

Abra as camadas de cebola entre as pétalas

Coloque a cebola na geladeira por 10 minutos (para secar por completo)

Em um bowl, coloque a farinha de trigo, sal e pimenta e a páprica

Em outro bowl os ovos

No último bowl a farinha de milho

Passa a farinha de trigo na cebola, assim você não corre o risco de quebrá

Faça o mesmo com os ovos, mas agora passando a cebola neles; garanta que os ovos cubram toda a cebola

Por fim, passe na farinha milho entre as pétalas e por toda a cebola; não deixe nenhuma parte da cebola sem esses três ingredientes (é isso que garante que ela não fique mole)

Coloque novamente na geladeira por 10 minutos, enquanto aquece o óleo

Frite a 150

Deixe escorrer por 5 minutos em papel toalha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9159-blooming-onion.html>