

BLOOMING OONION

INGREDIENTES

1 cebola grande
3 ovos
200 g de farinha de trigo
200 g de farinha de milho
sal
pimenta
páprica picante
água
gelo
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;

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

Não passe a cebola na farinha de trigo e sim o trigo na cebola

Faça o mesmo com os ovos, mas agora passando a cebola neles

Por fim, passe na farinha milho entre as pétalas e por toda a cebola

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

Deixe escorrer por 5 minutos em papel toalha;

Pode parecer um pouco difícil, mas é divertido e vale a pena

Bom Apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9160-blooming-oonion.html>