ANÉIS DE CEBOLA EMPANADA BEM FÁCIL

INGREDIENTES

2 cebolas grandes

2 xícaras (chá) de farinha de trigo (sem fermento)

pimenta-do-reino a gosto (ou outros temperos de sua preferência)

sal a gosto

1 xícara (chá) de leite

MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em rodelas

Deixe as cebolas de molho na água por 30 minutos

Em uma tigela, coloque a farinha de trigo e tempere

Em outro recipiente, coloque o leite e um pouco de sal

Em seguida passe as rodelas de cebola no leite, depois na farinha temperada, passe de novo no leite e por ultimo passe na farinha

Após isso, leve as rodelas de cebola empanada para fritar em óleo quente até dourar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3635-aneis-de-cebola-empanada-bem-facil.html