



## Anéis de cebola crocantes

[www.receitasdafia.com/receitas/aneis-de-cebola-crocantes](http://www.receitasdafia.com/receitas/aneis-de-cebola-crocantes)

Desfrute da crocância irresistível dos nossos Anéis de Cebola. Uma combinação perfeita de sabor e textura que vai deixar você querendo mais. Experimente já!

Anéis de cebola crocantes

 60 min

 4 unidades

### Ingredientes

- 4 [ovos](#)
- 1 [cebola](#) bem grande
- 120 g de queijo [mussarela](#) em pedaço
- Farinha de arroz (farinha de trigo ou amido de milho) para empanar
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Farinha panko triturada (ou farinha de rosca) para empanar
- Óleo para fritar

### Modo de Preparo

1. Descasque e corte a cebola em rodela de aproximadamente 1 e ½ cm e retire as pontas.
2. Em seguida, pegue uma rodela de cebola e vá soltando o meio até sobrar uma camada de cerca de 1 cm, de onde sairão 4 anéis. Repita o processo com as outras rodela.
3. Coloque os anéis de cebola em uma vasilha com água gelada e leve ao congelador por 1 hora. Em seguida, troque a água e volte ao congelador.
4. Seque bem as cebolas e corte a mussarela em fatias que se encaixem nos anéis de cebola.
5. Preaqueça o óleo.
6. Em um recipiente, bata levemente os ovos com sal e pimenta.
7. Passe os anéis de cebola recheados primeiro na farinha de arroz, depois nos ovos batidos e finalize na farinha panko, apertando levemente para empanar bem.
8. Frite os anéis de cebola em óleo bem quente até dourarem.
9. Sirva e aproveite essa delícia crocante!