



RECEITAS DA FIA

Anéis de Cebola Empanado

www.receitasdafia.com/receitas/aneis-de-cebola-empanado

Deliciosos e crocantes anéis de cebola empanados para você se deliciar!

Anéis de Cebola Empanado

 45 min

 10 porções

Ingredientes

- 2 [cebolas](#) grandes
- 2 xícaras de [farinha de trigo](#) sem fermento
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara (chá) de [leite](#)
- 2 xícaras de [farinha de rosca](#) (ou [farinha panko](#))

Modo de Preparo

1. Comece cortando as cebolas em rodela com aproximadamente 1 cm de largura e deixe-as de molho na água gelada por 15 minutos.
2. Em uma tigela, misture a farinha de trigo com sal e pimenta-do-reino.
3. Retire as cebolas da água e mergulhe cada uma no leite, em seguida, passe-as na farinha temperada.
4. Após passar na farinha, volte as cebolas para o leite e, por fim, pane-as na farinha de rosca.
5. Para garantir a crocância, repita a etapa de imersão no leite e então na farinha de rosca.
6. Leve os anéis de cebola ao congelador por cerca de 20 minutos.
7. Em uma panela com óleo quente, frite as cebolas empanadas até ficarem douradas.
8. Retire as cebolas da panela e deixe-as escorrer em papel absorvente.
9. Agora é só servir os deliciosos anéis de cebola e aproveitar!

www.receitasdafia.com