

# ANÉIS DE CEBOLA CROCANTES EMPANADOS NA FAROFA

## INGREDIENTES

6 a 7 cebolas grandes

250 g de farofa pronta temperada

3 ovos batidos com uma pitada de sal para empanar

farinha de trigo para empanar

óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Descasque as cebolas e corte

Destaque os anéis de cada fatia

Em seguida passe na farinha de trigo

Aqueça o óleo e frite os anéis de cebolas tomando cuidado para não colocar muito e estragar os anéis para ficarem bem crocantes

©2022 todos os direitos reservados a Mais Gostoso

<https://maisgostoso.com/receita/2835-aneis-de-cebola-crocantes-empanados-na-farofa.html>