



Anéis de cebola empanados



Rendimento

13 porções



Tempo de preparo

00:35

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Cebola (cortada em anéis grossos)	4 unidades grandes	800 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher e meia (chá)	7,5 g
AJI-SAL® PROFISSIONAL	1 colher e meia (chá)	7,5 g
Farinha de trigo	3 xícaras (chá)	330 g
Ovo	5 unidades	250 g
Farinha de rosca	4 xícaras (chá)	560 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a cebola e polvilhe com o Tempero SAZÓN® Profissional e o AJI-SAL® Profissional, e misture.
2. Passe os anéis de cebola na farinha de trigo, depois no ovo e, por último, na farinha de rosca.
3. Frite-os em imersão, no óleo quente, até dourarem.
4. Escorra e sirva em seguida.