



Onion rings recheados



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

01:35

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Cebola (cortada em anéis grossos)	4 unidades grandes	800 g
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	1 e meia colher (chá)	7,5 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Muçarela (fatiada)	10 fatias	170 g
Pão francês (torrado)	3 unidades	150 g
Farinha de trigo	3 xícaras (chá)	330 g
Ovo (batido)	5 unidades	250 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a cebola, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture. Reserve.
2. Corte a muçarela em tiras de 0,5 cm. Disponha um anel de cebola dentro de outro e distribua as tiras de muçarela entre eles. Cubra com plástico-filme e leve ao freezer por 1 hora.

3. Enquanto isso, prepare a farinha para empanar: no copo do processador, coloque os pães e processe por 2 minutos, ou até que fique em flocos.
4. Passe os anéis de cebola na farinha de trigo, depois no ovo e, por último, no pão processado.
5. Frite-os em imersão, no óleo quente, até dourarem.
6. Escorra e sirva em seguida.