Anéis de Cebola

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
30 min	10 porções		Fácil

Ingredientes

2 xícaras (chá) de Farinha de Arroz Solito Monsolí

2 cebolas grandes
4 fatias de queijo muçarela

2 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de rosca
óleo para fritar

Modo de preparo

1. Descasque as cebolas e corte-as em rodelas de mais ou menos 1 centímetro de largura. Separe os anéis.
2. Corte as fatias de muçarela também em lâminas de 1 centímetro.
3. Pegue um anel de cebola grande, coloque muçarela por dentro e feche com um anel menor. Faça todos, coloque em um recipiente e leve ao freezer por 1 hora.
4. Coloque os ovos numa tigela e bata ligeiramente com um garfo. Se quiser, tempere com um pouco de sal e pimenta do reino.
5. A farinha de arroz e de rosca em outras duas tigelas separadas. Passe os anéis primeiro na farinha de trigo, depois no ovo e por último na farinha de rosca.
6. Aqueça óleo numa panela e frite os anéis até que estejam bem douradinhos. 7. Escorra em papel absorvente e sirva a seguir.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br