CEBOLA CRISPY SUPER FÁCIL! O MELHOR JEITO DE COMER CEBOLA É ASSIM!

INGREDIENTES

3 cebolas médias

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de chá de sal

1 xícara de óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Comece fatiando as cebolas. Para isso descasque-as e, com uma faca afiada ou mandolim, corte fatias finas, mas não demasiado para não desmanchar.

Você sabia que pode aproveitar as cascas de cebola para preparar um chá benéfico? Veja como fazer chá de casca de cebola.

Dica: prefira preparar esta receita com cebola branca ou amarela porque são mais firmes, evite a cebola roxa ou vermelha.

Coloque a cebola numa tigela grande ou assadeira e polvilhe o sal e a farinha de trigo peneirada. Misture com as mãos, de modo a distribuir bem a farinha pela cebola e para soltar os anéis/tiras de cebola.

Esquente o óleo numa panela ou frigideira funda em fogo alto, até estar bem quente (mas não fumegando). Adicione algumas tiras de cebola e, se logo começarem a borbulhar, adicione metade de toda a cebola fatiada. Deixe fritar até ficar douradinha (7 a 8 minutos) e mexendo, para evitar que grude.

Dica: se tiver um termômetro, use-o para conferir a temperatura ideal do óleo: entre 180 a 190ºC.

Quando a cebola ficar douradinha, quase marrom, retire com a ajuda de uma escumadeira e coloque num prato com papel absorvente, espalhando bem. Frite o restante da cebola.

Dica: sua cebola frita ficará crocante assim que esfriar e secar o óleo, por isso aguarde alguns minutinhos antes de servir.

Está pronta sua cebola crispy caseira! Poderá servi-la como guarnição de hambúrguer, cachorro-quente, tacos, salada, arroz e mais!

Dica: para conservar a cebola crispy por mais tempo espere esfriar completamente e guarde-a dentro de um pote fechado com o mínimo de espaço livre dentro dele, para evitar que a cebola fique mole.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitaecozinha.com.br/receita/12995-cebola-crispy-super-facil-o-melhor-jeito-de-comer-cebola-e-assim.html