

[Eletro&Bazar](#)[Clube Angeloni](#)[Institucional](#)[Login](#)[Visualizar Carrinho](#)MAIS UM JEITO PRÁTICO DE
COMPRAR NO ANGELONICompre on-line e retire seu
pedido sem sair do carro.[Aproveite](#)

DEPARTAMENTOS



Cebola Kg

R\$ 7,25

0.000 kg

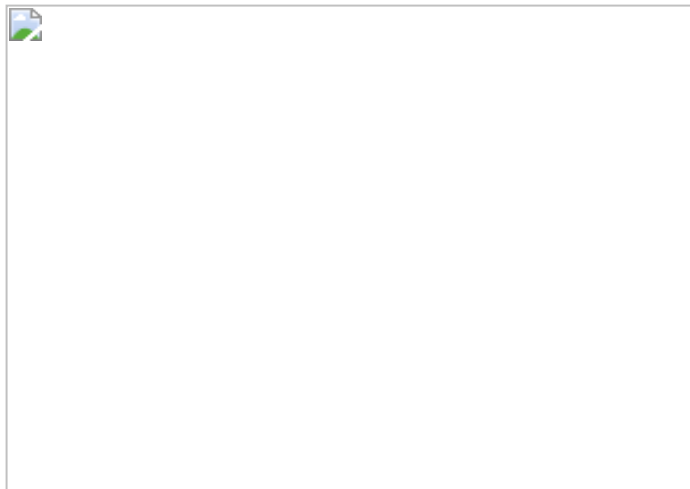
Preço final calculado após pesagem

[Adicionar observação](#)[Adicionar à lista](#)[Informações de entrega](#)[Formas de pagamento](#)



Descrição do Produto

Bloomin' Onion



Ingredientes:

1 cebola (italiana ou espanhola)
1 ovo
1 copo de leite
1 copo de farinha de trigo
2 colheres de farinha de fubá
1 ½ colher de chá de pimenta vermelha em pó
1 ½ colher de chá de sal
½ colher de chá de pimenta do reino em pó
¼ de colher de chá de orégano seco
1/8 de colher de chá de tomilho em pó
1/8 de colher de chá de cominho
Óleo vegetal

INGREDIENTES PARA O MOLHO:

1/2 copo de maionese
2 colheres de chá de ketchup
2 colheres de chá de creme de raiz forte
¼ de colher de chá de páprica
¼ de colher de chá de sal
1/8 de colher de chá de orégano seco
Uma pitada de pimenta do reino em pó
Uma pitada de pimenta vermelha em pó

Modo de preparo:

Prepare o molho, misturando todos os ingredientes numa vasilha pequena. Reserve na geladeira coberto até a hora de servir.

Bata o ovo e misture com leite numa vasilha grande o suficiente para caber a cebola. Em outra vasilha, misture as farinhas, o sal, as pimentas, o orégano, o tomilho e o cominho.

O bacana desse prato é a apresentação. A cebola é cortada como se fosse uma flor aberta. Para fazer isso você vai precisar de uma faca bem afiada.

Primeiro corte 2 centímetros do topo e da base da cebola. Depois tire a casca da cebola seguido do miolo dela com aproximadamente 2 centímetros de diâmetro.

Pegue uma faca maior para cortar as pétalas. Lembre-se de não cortar até o final para não desmanchar a cebola. O ideal é fazer o primeiro corte bem no meio dela, girar 90° e cortar de novo fazendo uma espécie de 'xis' como se estivesse fatiando uma torta. Faça mais ou menos 16 cortes.

Dica da Vovó: para facilitar a fritura coloque a cebola fatiada na geladeira com água e gelo por alguns minutos.

Mergulhe a cebola na vasilha e depois, numa outra vasilha, coloque a cebola e vá jogando a mistura por cima até cobrir toda a cebola. Mergulhe novamente a cebola na vasilha e depois faça novamente o ritual da mistura lembrando sempre de abrir bem as pétalas para um melhor

resultado final. Deixe a cebola descansar na geladeira por 15 minutos.
Esquente o óleo em uma panela funda. Certifique-se de que está usando óleo suficiente para cobrir a cebola quando fritá-la.
Frite a cebola com o lado aberto para cima por mais ou menos 10 minutos ou até dourar.

Sirva com o molho!



Informações Adicionais

Peso - Kg
Produto Pesado - Produto Pesado
Denominação - Cebola

VEJA TAMBÉM



Cebola Branca kg



Batata Yacon kg

R\$10,99/ Kg

0.000 kg

R\$8,19

0.000 kg

Adicionar observação

Clube Angeloni

Trabalhe conosco

Atendimento

Chat e E-mail

Televendas: 48 4002 6060

Ouvidoria: 0800 643 7040

Mapa do site

Formas de pagamento

Certificações



Receba novidades e promoções

Digite seu nome

Digite seu telefone

Digite seu e-mail

E também fique por dentro recebendo tudo por whatsapp [saiba mais](#)

Encontre a loja mais próxima

Digite seu CEP ou a cidade



PRIVACIDADE PROTEGIDA

Para saber mais sobre nossa política de privacidade clique aqui.

A. Angeloni & Cia Ltda - Rod. BR 101, 156,5 Sala 01, Alto Perequê - Porto Belo - Santa Catarina - CEP 88210-000 - Atendimento ao cliente: tempo@angeloni.com.br. CNPJ:

83.646.984/0069-06 – Inscrição Estadual: 255.251.629 - Copyright @2018 Angeloni

Acesse as nossas Políticas de Privacidade e Segurança, Políticas de Cookies, Termos de Uso. Não vendemos bebidas alcoólicas para menores de 18 anos. Lei número 8069/90. Ler todos os termos.