

FRITOS DE BACALHAU DA AVÓ

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1 lombo de bacalhau demolhado

4 ovos

125g de farinha

Salsa picada q.b.

Óleo para fritar



Tempo de preparação: 20 minutos

Custo: 2.50 € | Custo por pessoa: 0.62 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/fritos-bacalhau-da-avo-19996/>

PREPARAÇÃO

1. Limpe o bacalhau de peles e de espinhas e desfie.

2. Numa tigela, coloque a farinha e com a mão, misture os ovos a um a um até que fique uma massa homogênea.

Junte o bacalhau e a salsa.

Misture tudo.

3. Frite colheradas de massa em óleo quente.

A meio, vire, para que fiquem fritos por igual.

Depois de douradinhos, retire-os para um prato com papel absorvente.