

FOFOS DE LINGUIÇA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 22 FOFOS

180g de linguiça picante, sem pele, picada
250g de farinha de trigo sem fermento
3 ovos
1 cebola pequena picada
125 ml de cerveja
50 ml de azeite
Salsa picada q.b.
Sal q.b.
Óleo para fritar



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 1.80 € | Custo por fofó: 0.08 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/fofos-linguica-23417/>

PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos para uma tigela.
Junte a farinha, o azeite, a cerveja e tempere com umas pedrinhas de sal.
Amasse tudo muito bem com a batedeira.
2. À massa, adicione a cebola, a salsa e a linguiça.
Com uma colher, envolva tudo muito bem.
3. Frite colheradas de massa em óleo quente.
Deixe fritar bem de ambos os lados.
Depois dos fofos fritos, retire-os para um prato com papel absorvente.

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com