

PATANISCAS DE DELÍCIAS DO MAR

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

350g de delicias do mar picadas grosseiramente
350g de farinha
2 ovos
200 ml de leite
Salsa picada q.b.
1 colher de chá de fermento
5 colheres de sopa de azeite
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Óleo para fritar

PREPARAÇÃO

Parta os ovos para uma tigela, junte a farinha, o fermento e o azeite.
Tempere com sal e pimenta.
Junte o leite e bata tudo muito bem.
Misture a salsa picada e as delicias do mar e envolva muito bem.
Frite colheradas de massa em óleo quente.
Depois de fritas, coloque num prato com papel absorvente.
Sirva de imediato acompanhado de arroz de pimentos.

Custo: 3.00 € ; Custo por pessoa: 0.50 €

<http://www.saborintenso.com/f22/pataniscas-delicias-do-mar-2384/>

www.saborintenso.com