

ARGOLAS DE LULAS FRITAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

550g de sacos de lulas cortados em rodellas finas
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Sumo de limão q.b.
2 ovos
180g de farinha
2 colheres de sopa de óleo
200 ml de cerveja
1 colher de chá de fermento em pó
Óleo para fritar



Tempo de preparação: 1 hora + 20 minutos

Custo: 12.00 € | Custo por pessoa: 3.00 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f17/argolas-lulas-fritas-18583/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho com água a ferver, coloque as argolas de lulas e deixe escaldar durante 1 minuto. Passado 1 minuto, retire as argolas de lulas com a ajuda de uma escumadeira para uma tigela. Tempere as lulas com sal, pimenta e sumo de limão. Misture e deixe marinar durante 1 hora.
2. Para os ovos para uma tigela. Junte o óleo, a farinha e o fermento. Bata com a batedeira e aos poucos junte a cerveja. Bata até que tudo fique bem misturado. Deixe repousar durante 1 hora.
3. Passe as lulas pelo polme e frite em óleo quente. Depois das lulas douradinhas, retire-as para um prato com papel absorvente. Sirva as lulas com gomos de limão, como petisco ou como prato, acompanhado de uma salada com arroz.

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

Saborintenso.com