

Pataniscas de bacalhau II



Ingredientes: 1 unidade de posta de bacalhau (demolhado)
1 colher de sopa de azeite
1 unidade de cebola (pequena)
1 chávena de farinha
1 unidade de ovo
0 totaste de leite
1 unidade de limão
0 totaste de salsa
0 totaste de sal & pimenta
0 totaste de óleo

Instruções de preparação:

Coloque o bacalhau de molho de um dia para o outro. Tire-lhe a pele e as espinhas e desfaça-o em lascas ou corte-o em filetes pequenos. Coloque as lascas ou os filetes a marinar durante duas horas num pouco de leite e limão. À parte prepara-se um polme espesso com a farinha, o ovo inteiro, sal e pimenta, a cebola e a salsa picadas, o azeite e água necessária. Se o bacalhau tiver sido feito em lascas, deite-as no polme e frite-as em óleo bem quente retirando colheradas do conjunto preparado. Tratando-se de filetes, cada filete será passado pelo polme e frito depois. Depois de fritos e de bem escorridos sobre papel absorvente, polvilhe as pataniscas com sal fino.

Sugestões Adicionais: