

Tentáculos de Lulas Panadas



Ingredientes: 500 grama de tentáculos de lulas
3 colher de sopa de sumo de limão
1 unidade de ovo
1 chávena de farinha de trigo
1 chávena de cerveja branca
0 unidade de sal a gosto
0 unidade de pimenta a gosto
0 unidade de óleo para fritar

Instruções de preparação:

Limpar as lulas e separar os tentáculos. Temperar com o sal, a pimenta e o suco de limão. Deixar tomar gosto durante 15 minutos. Numa tigela misturar a gema, o sal, a farinha, a cerveja, formando uma pasta. Bater as claras em neve firme e misturar à massa de cerveja. Passar os tentáculos de lula nesta massa e fritar em óleo quente.

Sugestões Adicionais: