Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Argolas do Mar Fritas ao Caril e Lima

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Menos de 15 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 400g de Argolas do Mar Pescanova
- 1 lima
- 1 c. de sobremesa de caril em pó
- 100 ml de leite
- Farinha q.b.
- Azeite q.b.

Preparação

1. Descongele as Argolas do Mar e regue com sumo de lima.

2. Num prato fundo dissolva o caril em pó no leite e noutro espalhe farinha.

3. Passe as Argolas do Mar, uma a uma, primeiro pelo leite e depois por farinha, e leve a fritar em azeite bem quente por 1 min. aprox.

4. Sirva com arroz cozido em água com sal e cardamomo, tudo salpicado com raspa de lima.

Produtos Associados

Argolas do Mar

400 g

Argolas do Mar

1 kg