Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Pescadinhas Fritas ao Caril e Gengibre

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

Ingredientes

- 1 emb. de Pescadinha do Cabo 1 kg Pescanova
- azeite e sal q.b.
- farinha de trigo q.b.
- 1 c. de sopa de caril em pó
- 1 c. de café de gengibre fresco ralado
- leite q.b.
- 1 lima

Preparação

1. Descongele as Pescadinhas, tempere com sal e reserve.

2. Disponha farinha num prato raso e misture o caril e o gengibre ralado. Noutro coloque leite temperado com raspa de lima.

3. Passe as Pescadinhas primeiro pelo leite, depois pela farinha e leve a fritar em azeite bem quente durante 5-7 min., virando a meio.

4. Sirva com cuscuz com nozes, sultanas e maça verde, salpicando tudo com raspa de lima.

Produtos Associados

Postas de Pescada nº 3 do Cabo

600 g

Postas de Pescada nº 5 do Chile

800 g