



Argolas do Mar Fritas ao Caril e Lima



Ingredientes

- 1 emb. 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.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

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

Embalagem: 400 g