Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Lulinhas Fritas

Ingredientes

- 1 emb. de Lulinhas PESCANOVA
- Sal q.b.
- 2 limões
- Farinha q.b.
- Azeite q.b.
- Aioli q.b.
- Salsa q.b.

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

Preparação

1. Descongelar as Lulinhas, passar por água fria corrente, escorrer bem e temperar de sal e sumo de 1 limão (se gostar, temperar também de pimenta preta e alho moído). Espalhar sobre papel absorvente para secar muito bem. Colocar farinha num prato fundo e envolver bem as Lulinhas. Sacudir bem o excesso de farinha num passador.

2. Fritar as Lulinhas panadas em azeite quente até ficarem douradas, sem fritar muitas de cada vez para não arrefecer o azeite (tapar se necessário pois pode saltar).

3. Retirar e colocar a escorrer numa travessa com papel absorvente.

4. Servir com aioli misturado com salsa picada e gomos de limão.

Produtos Associados

Lulinhas

500 g