



Pataniscas de bacalhau com delícias do mar

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Delícias do Mar Pescanova
- 1 emb. de Bacalhau Desfiado Pescanova
- Cebola
- Salsa
- Ovo
- Farinha com fermento
- Óleo

Preparação

1. Picar a cebola, salsa e as delícias do mar.
2. À parte cozer o bacalhau.
3. Juntar um ovo, água do bacalhau, o preparado anterior, farinha com fermento e por fim o bacalhau desfiado.
4. Fritar em óleo bem quente.

Produtos Associados



Bacalhau Desfiado

400 g



Delícias do Mar Sem Glúten

250 g