



Pataniscas de Bacalhau Pescanova



Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 30-
60 min

Nº de pessoas



5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Preparado para Caldeirada de Bacalhau Pescanova
- 150 g de farinha
- 1 c. de chá de fermento em pó
- 1 cebola
- 2 ovos
- salsa
- água q.b.
- 0,5 lt de azeite

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
347,2 Kcal	19,4 g	19 g	21,3 g

Preparação

1. Coza o bacalhau, retire a pele e as espinhas e lasque-o. Coe e reserve a água da cozedura.
2. Prepare o polme. Misture a farinha, o fermento, a cebola picada, os ovos, um fio de azeite e água da cozedura, que deve ir adicionando aos poucos para controlar a espessura do polme. Junte folhas de salsa. Tempere com sal e deixe repousar 30 minutos.
3. Aqueça o azeite e frite pequenas porções do polme.

Produtos Associados



Lombos de Bacalhau do Atlântico

Embalagem: 600 g



Postas de Bacalhau

Embalagem: 700 g



Postas de Bacalhau do Atlântico

Embalagem: 700 g



Preparado para Caldeirada de Bacalhau

Embalagem: 700 g