Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Pota Frita com Maionese de Alho e Manjericão



Dificuldade
Fácil

Tempo
Menos de 15 min

Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 2 embalagens de Tiras de Pota Pescanova
- Sumo e raspa de 1 limão
- Pimenta-branca q.b.
- Farinha de milho q.b.
- Paprica q.b.
- Óleo para fritar q.b.

Maionese de Alho e Manjericão

- 200 g de maionese
- 24 folhas de manjericão
- 1 dente de alho pequeno
- Sal e pimenta-branca q.b.

Preparação

1. Retirar a pele branca aos pedaços de pota e cortá-los em palitos com aproximadamente 1 cm de largura.

2. Temperar a pota com pimenta, sumo e raspa de limão. Deixar a marinar pelo menos uma hora.

3. Passar a pota por farinha de milho previamente misturada com paprica a gosto. Fritar em óleo quente. À medida que se fritam, colocar a escorrer em papel absorvente.

4. Servir com maionese de manjericão.

Maionese de Alho e Manjericão:

1. Colocar todos os ingredientes num copo e triturar com a varinha mágica.

2. Se necessário, retificar os temperos.

Receita da autoria de Isabel Zibaia Rafael.

Produtos Associados



Tiras de Pota no ponto de sal

500 g