Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Tempura de Polvo e de Pimentos com Molho de Pickles

Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 30-60 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Polvo Limpo Pescanova
- 2 pimentos vermelhos
- 125 g de farinha
- 1 gema de ovo
- 150 ml de água com gás fria
- Sal e pimenta preta q.b.
- Óleo vegetal q.b.

Preparação

1. Coza o Polvo, escorra e corte em pedaços generosos de 4 a 5 cm aprox. Corte, também, os pimentos em tiras largas.

2. Para o polme, misture delicadamente a farinha, a gema (previamente batida), a água com gás fria, sal e pimenta preta moída na hora, até ficar sem grumos.

3. Passe os pedaços de polvo e de pimento pelo polme e frite-os imediatamente em óleo vegetal abundante quente até ficarem dourados, sem colocar muitos pedaços a fritar ao mesmo tempo.

4. Sirva com molho de maionese e pickles picados grosseiramente.

Produtos Associados

Polvo Limpo

800 g