



Pataniscas de Bacalhau com Arroz de Feijão

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado 400 g Pescanova
- 400 g de cebola picada
- 250 g de farinha sem fermento
- 200 ml de água fria
- 100 g de salsa
- 1 ovo
- azeite para fritar
- 1 lata pequena de feijão já cozido
- 350 g de arroz agulha
- azeite, sal e pimenta q.b.

Preparação

1. Misture todos os ingredientes para a massa das pataniscas com ajuda de uma colher de pau e reserve.
2. Faça um refogado com a cebola picada e azeite. Junte o feijão e deixe apurar mais um pouco. Juntar o arroz.
3. Numa frigideira aquecer o azeite e comece a fritar as pataniscas com ajuda de uma colher funda. Frite de um lado e vire do outro.
4. Acompanhar com o arroz de feijão. Bom Apetite!

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado**

400 g