



Pataniscas de pescada

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada Pescanova
- 1 Cebola picada
- Salsa q.b.
- 4 ovos
- 200 g farinha
- Pimenta, sal e azeite q.b.
- Limão

Preparação

1. Tempere os medalhões com limão, pimenta e sal e deixe-os repousar cerca de uma hora.
2. Depois, desfaça os medalhões de pescada, junte todos os ingredientes e misture bem.
3. Seguidamente frite em azeite bem quente o preparado em pequenas porções e acompanhe a gosto com arroz e salada.

Produtos Associados



Medalhões de Pescada do Cabo

400 g