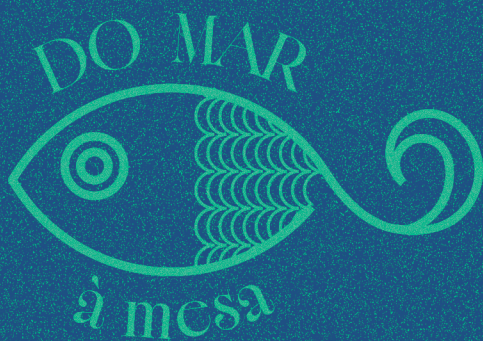
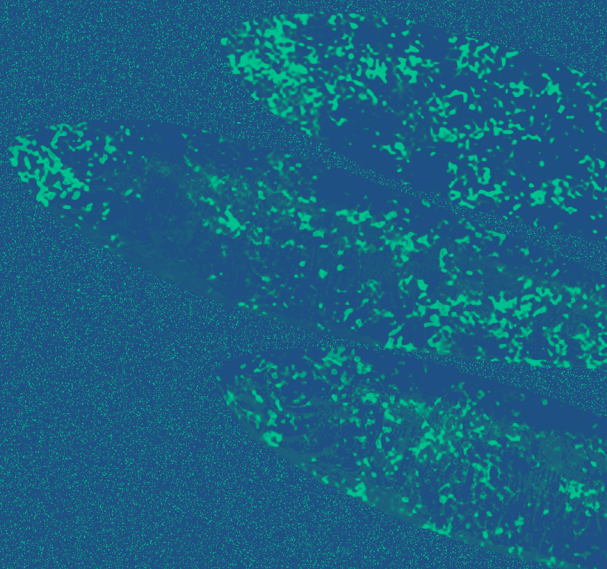




Petinga Frita

Ingredientes

Petinga fresca: 1 kg
Sal fino: 10 g
Farinha de milho: 150 g
Óleo para fritar: 750 ml



Confeção

1. Amanha-se a petinga, tempera-se com sal e passa-se em farinha de milho, envolvendo bem.
2. Levam-se a fritar em óleo quente, tendo o cuidado de as virar até ficarem com um aspeto dourado.
3. Retiram-se e enxugam-se em papel absorvente para conservarem a sua característica crocante.
4. Pode ser servida como entrada ou, então, como prato principal, acompanhada com arroz “malandro” de tomate.

