



Quiabos fritos



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Gallo Azeite

- 500g de quiabos
- 2 ovos batidos
- 150g de farinha
- 150g de farinha de milho
- Q.b. de paprika
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de ervas finas

Modo de preparação

1

Lave os quiabos, seque bem, tire as pontas e corte os quiabos no sentido do comprimento. Reserve.

2

Coloque os quiabos nos ovos batidos.

3

Coloque as farinhas numa taça, tempere com sal, pimenta, paprika e ervas.

4

Retire os quiabos do ovo, passe pela farinha e frite em Gallo Azeite quente.

5

Escorra e sirva de imediato.

Produtos utilizados



Azeite

Azeite

Veja também

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🟢 Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

🌱 Vegetariano ⌚ Médio 🟢 Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🟢 Fácil

Burrata frita com salada de tomate

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide