



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

 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

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Tataki de atum com molho picante

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Vol au vents de cogumelos com balsâmico



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide