



Quiabos fritos



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

4

Lave os quiabos, seque bem, tire as pontas e corte os quiabos 1 no sentido do comprimento. Reserve.

Coloque os quiabos nos ovos batidos. 2

Coloque as farinhas numa taça, tempere com sal, pimenta, 3 paprika e ervas.

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

Escorra e sirva de imediato. 5

Produtos utilizados



Azeite Azeite

💋 Vegetariano 🗿 Médio 🚥 Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

爲 Entradas e Petiscos ② Médio • Fácil

 $Burrata\,frita\,com\,salada\,de\,tomate$

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

爲 Entradas e Petiscos ② Médio € Fácil

Tataki de atum com molho picante

爲 Entradas e Petiscos ② Médio € Fácil

Vol au vents de cogumelos com balsâmico



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide