

Choco frito

Ingredientes:

1 kg tiras de Choco
água e sal q.b.
temperar os chocos:
sal,
alho em pó,
sumo de limão.
ovo e farinha para passar
óleo para fritar

Preparação:

Etapa 1: Compre 1 Kg de tiras de Choco que se cozem previamente, com um pouco de sal, durante meia hora.

Etapa 2: Depois de cozido e arrefecido (passei as tiras por água da torneira) retire a pele que vem no Choco e tempere as tiras, de ambos os lados com sal, alho em pó e sumo de um limão.

Etapa 3: Deixe a marinar durante quase uma hora e depois passe as tiras por ovo e por farinha.

Etapa 4: Fritar o Choco em óleo bem quente durante cerca de dez minutos em lume médio/forte e quando retirar do lume, colocar as tiras sobre papel absorvente para retirar o excesso do óleo.

Etapa 5: Depois colocar o Choco numa travessa e, esta parte é opcional, antes de servir, regue as tiras com sumo de limão.

Acompanha-se com arroz branco e uma salada de alface e agrião mas poderia ter sido acompanhado com batata frita.