

Peixinhos da horta com molho tártaro

Ingredientes

800 g de feijão verde
250 g de farinha
150 g de pickles
4 colheres (sopa) de maionese
1 ovo cozido
4 dl de água com gás
Salsa picada q.b.
Sal e pimenta q.b.

Modo de Preparação

Numa taça coloque a farinha e a água com gás previamente temperada com sal e pimenta. Envolve muito bem até obter um polme homogêneo. Arranje o feijão verde, retirando as extremidades e os fios, lave e escorra. Leve ao lume uma frigideira com óleo abundante e deixe aquecer bem. Passe um feijão verde de cada vez pelo polme anterior e frite-os no óleo bem quente. Retire e deixe escorrer sobre papel absorvente. Prepare agora o molho tártaro: descasque o ovo e pique-o finamente, assim como os pickles e um pouco de salsa. Misture a maionese com o ovo, os pickles e um pouco de salsa, misture tudo muito bem e tempere com sal e pimenta. Sirva os peixinhos da horta com este molho.