

Peixinhos da Horta

Chefe *Hernâni Ermida*

INGREDIENTES

400g de feijão-verde
150g de farinha com fermento
2 ovos
1 dl de água com gás bem gelada
1 c. s. de azeite Valle Madruga
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta q. b
Óleo para fritar



PREPARAÇÃO

Limpe o feijão-verde, retire o fio e leve-o a cozer em água temperada com sal durante 5 minutos. Depois, escorra e deixe arrefecer.

Prepare o polme. Deite a farinha para uma tigela, tempere com sal e pimenta, junte os ovos, o azeite e a água em fio, mexendo sempre até ficar um polme liso.

Leve ao lume um tacho com óleo abundante e deixe aquecer.

Mergulhe o feijão-verde, um a um, no polme, deixe escorrer um pouco, deite no óleo e deixe fritar até ficarem douradinhos.

Retire e deixe escorrer. Sirva, por exemplo, com arroz de tomate.

