Pataniscas de Cavala

Ingredientes

- 4 cavalas (limpas)
- 120 g de farinha
- 3 ovos inteiros
- 1 cebola pequena picada
- 1 dente de alho picado
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 100 ml de cerveja
- 1 colher (chá) de fermento
- 1 limão
- Sal q.b.
- Pimenta q.b
- Óleo para fritar q.b

Preparação

Coza as cavalas em água a ferver com sal por 5 minutos.

Deixe-as arrefecer numa travessa e arranje-as descartando a cabeça, a pele e as espinhas.

Numa taça junte a farinha, o fermento, os ovos batidos, a cavala, a cebola, o dente de alho e sal a gosto. Envolva bem.

Adicione a salsa, verta a cerveja e tempere com pimenta a gosto.

Retire colheradas do polme e frite-as em óleo bem quente até ficarem douradas.

Sirva as pataniscas com rodelas de limão e arroz de tomate.