

Número	02	Tema	Legumes, Saladas e Acompanhamentos	Data	26 de Junho de 2007
Assunto	<b>PATANISCAS DE LEGUMES (VILA REAL)</b>				

## **Pataniscas de legumes (Vila Real)**

### **Ingredientes:**

- 100g de cenoura;
- 200g de vagens ;
- 1 colher de sopa de manteiga ;
- 85g de farinha;
- 2,5 dl de água;
- azeite para fritar;
- sal;

### **Modo de preparação:**

Coze-se a cenoura às rodelas e as vagens aos bocados, em água temperada com sal e a manteiga. Logo que a água da cozedura tenha arrefecido, mistura-se a farinha e os ovos batidos. Envolve-se tudo e frita-se às colheradas em azeite quente.