

Número	21	Tema	Petiscos	Data	19 de Junho de 2007
Assunto	PATANISCAS DE LAMPREIA SECA				

Pataniscas de lampreia seca

Ingredientes:

- > lampreia
- > salsa
- > ovos
- > sal, pimenta, vinagre, azeite
- > farinha de trigo

Modo de preparação:

Lave bem a lampreia seca em água corrente e depois corte-a em bocados que deve deixar a demolhar cerca de três a quatro horas. Desfie os bocados de lampreia tanto quanto puder e, numa tigela, junte-os a um molho de salsa muito picada, ovos batidos, sal e pimenta. Dissolva duas colheres de farinha de trigo num pouco de água temperada com vinagre e junte. Numa frigideira tenha azeite bem quente e, com a ajuda de uma colher grande, deite porções desta mistura de forma a formar umas pataniscas espalmadas que devem ficar estaladiças.