

Número	38	Tema	Petiscos	Data	19 de Junho de 2007
Assunto	LÍNGUAS DE BACALHAU PANADAS				

Línguas de bacalhau panadas

Ingredientes:

- línguas de bacalhau demolhadas 1 kg
- azeite 1 cl
- pão ralado 20 gr
- ovo 3
- farinha 150 gr
- óleo 2 lt
- alho picado 10 gr
- sumo limão 30 gr
- pimenta q.b.

Modo de preparação:

Tempere as línguas com a pimenta, o alho picado e o sumo de limão. Passe-as por farinha, ovo e pão ralado e frite-as em óleo bem quente.

Escorra-as bem e sirva quentes ou frias