

Número	39	Tema	Petiscos	Data	19 de Junho de 2007
Assunto	ISCAS DE BACALHAU				

Iscas de bacalhau

Ingredientes:

- Farinha 200 gr
- Água 2 dl
- Cebola 1 dl
- Salsa q.b.
- Sal e pimenta q.b.
- Bacalhau demolhado 700 gr
- Óleo para fritar q.b.

Modo de preparação:

Misture a farinha com a água, até obter uma massa consistente. Junte a cebola e a salsa picadas, e tempere de sal e pimenta. Numa frigideira coloque 3 colheres de sopa de óleo e quando estiver bem quente despeje uma concha de massa e espalhe bem por toda a frigideira. Coloque no centro o bacalhau desfiado ou em pedaços e com a ajuda de uma espátula envolva e deixe alourar bem. Escorra e sirva quente.