

PATANISCAS DE FEIJÃO VERDE



INGREDIENTES

- 1 "MÃO CHEIA" DE FEIJÃO VERDE
- 120G DE FARINHA
- 1 C. SOBREMESA DE FERMENTO
- 2 OVOS
- 1 CEBOLA PEQUENA PICADINHA
- 1 COLHER DE SOPA DE AZEITE
- UM POUQUINHO DE CERVEJA (OU ÁGUA PARA A MASSA)
- SAL, PIMENTA PRETA
- ÓLEO PARA FRITAR

CONFEÇÃO

1. Arranjar e lavar o feijão verde. De seguida, cortá-lo como se para sopa fosse. Colocar no cesto da CC, com água até à marca e programar STEAM 30min.

2. Depois de cozido reservar.

3. Escorrer a água da taça e colocara ultrablade.

4. Picar a cebola com uns toques de turbo. Descer os pedaços com a espátula e mudar para a misturadora.

5. Juntar os ovos, a farinha, o fermento, o azeite e apenas um pouco de cerveja ou água para que o polme não fique muito espesso. Temperar de sal e pimenta e programar 2min vel.5 (aprox).

6. Juntar então o feijão verde cozido e envolver com a espátula.

7. Fritar colheradas em óleo bem quente e escorrer sobre papel absorvente.
