

# "DOURADINHOS" CASEIROS COM MAIONESE DE ABACATE



## CONFEÇÃO

1. Começar por arranjar o peixe, limpá-lo de espinhas e pele, e cortar no tamanho desejado e mais ou menos igual. Regar com sumo de limão e temperar com sal e pimenta. Reservar.
2. Na taça da CC, colocar a mozzarella e os corn flakes e com o acessório de amassar, colocar 15 segundos na velocidade 6.
3. Passar o peixe por farinha, depois pelo ovo e por fim pelo preparado anterior. Colocar numa travessa forrada com papel vegetal e levar ao forno a 200°C durante 20 minutos (durante esse tempo podem também aproveitar para assar uns palitos de batata-doce).
4. Na taça limpa, colocar os ingredientes para a maionese e com a ultrablade colocar 30 segundos na velocidade 6.
6. Servir os "douradinhos" com os palitos de batata-doce e a maionese de abacate.

## INGREDIENTES

- PARA OS DOURADINHOS:
- RABOS DE PESCADA
- CORN FLAKES Q.B.
- MOZZARELLA RALADA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.
- SUMO DE LIMÃO Q.B.
- 1 OVO
- FARINHA DE AVEIA Q.B.
- PARA A MAIONESE DE ABACATE:
- 1 ABACATE
- SUMO DE 1 LIMÃO
- SAL E PIMENTA Q.B.