PURURUCA DE PELE DE BACALHAU

INGREDIENTES

250 g de pele de bacalhau dessalgada (pode utilizar a pele que retiramos ao fazer bacalhoada etc, ou pedir na peixaria)

Polvilho azedo o quanto baste para empanar

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Cortar a pele do bacalhau em tirinhas de 1 a 2 cm.

Colocar numa tigela, misturar com bastante porvilho azedo até que fiquem bem cobertas.

Fritar em óleo bem quente. Verificar o sal, se necessário, acrescentar um pouco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50566-pururuca-de-pele-de-bacalhau.html