ENVIADO POR
Jungschileiterin

ON
28/05/2021

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Fritura de urtigas



Aqui você encontrará uma receita simples para fritar urtigas no fogo.

Você precisa disso:

- Uma fogueira
- uma panela para cozinhar
- urtigas recém-colhidas
- Luvas descartáveis
- pinças de churrasco
- Papel para uso doméstico
- uma escumadeira ou uma concha de cozimento larga
- Óleo resistente ao calor
- Farinha
- Água
- Sal
- Uma xícara ou tigela pequena
- Uma colher

Instruções

- Usando luvas de borracha, lave bem as urtigas em água corrente e escorra
- Combine a farinha, o sal e a água na xícara para fazer uma massa espessa. A massa deve ser espessa o suficiente para grudar nas urtigas, mas escorrendo o suficiente para que apenas uma camada fina adira
- Aqueça o óleo na frigideira sobre as brasas. Certifique-se de que não haja mais chamas altas, caso contrário o óleo poderá começar a queimar
- Usando as pinças para grelhar, mergulhe uma urtiga na massa, deixe escorrer por alguns instantes e, em seguida, coloque-a no óleo quente
- Vire após alguns segundos e termine de fritar do outro lado
- Quando as urtigas estiverem douradas, retire-as do óleo com uma escumadeira ou colher de pau larga e coloque-as sobre papel absorvente

- Deixe esfriar por alguns instantes e depois saboreie-as frescas

Importante: retire a panela do fogo de vez em quando para que o óleo não fique muito quente

Weitere Informationen

Categorias
Tecnologia e atividades ao ar livre

Tags
Receita
Fogo
Cozinhar
Natureza
Ao ar livre

Idade
Não há dados disponíveis.

Número de participantes
Não há dados disponíveis.

Bíblia
Essa informação está faltando.

Material
Quase sem esforço

Download de arquivos
Nenhum download de arquivo

KI Generierter Inhalt
Conteúdo
Categorias
Tags
Idade
Número de participantes
Bíblia
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/pt-br/wiki/art/fritura-de-urtigas