



Picles frito



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Picles de pepino (cortado em rodellas finas de 0,2 cm)	20 unidades médias	500 g
Farinha de trigo	1 xícara (chá)	110 g
Creme de Cebola AJINOMOTO®	5 colheres (sopa)	50 g
Pimenta caiena (em pó)	Meia colher (chá)	1 g

Modo de Preparo

1. Coloque o picles em uma peneira e deixe escorrer bem para remover o excesso de líquido.
2. Em um saco plástico para alimentos, adicione a farinha de trigo, o Creme de Cebola Ajinomoto® e a pimenta caiena, e misture. Junte o picles e misture bem, chacoalhando o saco plástico, até a farinha aderir ao picles.
3. Retire do saco plástico, remova o excesso de farinha e frite em imersão, em óleo quente, aos poucos, por cerca de 1 minuto, ou até dourar. Escorra e sirva em seguida.