



**PETISCOS DE VERÃO** POR EDGARDO PACHECO



PEDRO FERREIRA

**INGREDIENTES**

- Choco**
- 600 gramas de choco
- 1 cebola
- Pão ralado, ovo, farinha de trigo, sal e alho q.b.
- Molho de alho**
- 1,2 dl de leite
- 12 g de sal
- Sumo**
- de 1/2 lima
- 1 dl de óleo
- 1 dl de azeite
- 1 dente de alho
- Alho q.b.

# Choco frito e molho de alho

■ Há quem diga que o choco frito precisa de um molho com sabor forte. Pode ser de alho

**João Pronto, do restaurante Dois à Esquina, acha que as tiras de choco fritas ficam bem com o gosto do alho.**

■ Para panar, nada mais simples. Passe as tiras pela farinha, depois pelo ovo e de seguida pelo pão ralado.

■ Para o molho de alho e leite, junte o leite e o alho e triture com a varinha mágica.

■ Coza o choco frito com sal, a cebola e o alho.

■ Certifique-se que o óleo está bem quente, comece com uma tira de choco. Não encha a frigideira com choco porque isso fará com que a temperatura do óleo baixe muito rapidamente.

■ Junte depois a pimenta moída, o azeite e o óleo a frio.

■ Quando o choco estiver bem cozido, retire-o da água e deixe arrefecer. É fundamental que fique frio.

■ Quase no final, junte o sumo de limão e o sal.

■ Depois é só passar as tiras pelo molho e comer.

**VINHO DO DIA**

**BRANCO RAVASQUEIRA**

**Do Monte da Ravasqueira sai um vinho branco bastante interessante** visto que conjuga aromas de frutas tropicais (goiaba e lima) com as notas mineiras e vegetais. Na boca sente-se bem a sua acidez. Vai viver muito bem em garrafa.  
**Preço: 11,29 €**



**A TASCA DO DIA**

**LISBOA SALSA & COENTROS**

**Aquele que estava destinado a ser chefe de sala do seu próprio restaurante acabou por se transformar num cozinheiro de mão cheia. Belmiro de Jesus faz pratos de comida alentejana e trasmontana que não se esquecem.**



**Morada:** R Coronel Marques Leitão, 12 - Alvalade  
**Contacto:** 218 410 990  
**Horário:** 12h30-15h00 e 19h00-22h30 **Preço médio:** 25 €  
**Fumador:** Não