

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