

Bogas Fritas

Ingredientes:

- Bogas
- Farinha de trigo
- Azeite e vinagre
- Alho, louro e salsa

Preparação:

Depois de amanhadas, as bogas levam um corte longitudinal, da cabeça ao rabo, no lombo e na barriga, sendo de seguida envoltas em farinha de trigo e fritas em azeite.

No azeite coloca-se alho, louro, salsa picada e um bocadinho de água. Leva-se a ferver, acrescentando por último o vinagre. Este molho é deitado por cima das bogas, abafando-se o petisco com uma tampa momentos antes de ir à mesa.