

[Receitas em vídeo](#)[Pratos Principais](#)

Pataniscas de Legumes com Molho de Iogurte

 30 min. Fácil Económico 2 doses

Ingredientes

- 200 g de milho
- 120 g de farinha
- 1 c. de chá de fermento
- 1 c. de chá de paprika
- 2 ovos
- 2 c. de sopa de coentros
- 1/2 curgete ralada
- 1 chávena de couve branca ou roxa ralada fino
- 1/2 cenoura ralada
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picado
- coentros q.b.
- 1 chávena de iogurte NESTLÉ Grego Natural

Informação nutricional

Energia	432,9 kcal	22%*
Proteínas	16,2 g	32%*
Lípidos	10,1 g	14%*
Hidratos de Carbono	72,3 g	28%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Num robot de cozinha, reduza a puré o milho juntamente com os ovos, a paprika e a farinha, obtendo um polme cremoso.
- 2 Rale a curgete, a couve e a cenoura e adicione ao polme, assim como a cebola picada, um dente de alho e alguns coentros picados. Tempere a gosto com sal e pimenta
- 3 Aqueça bem um dedo de altura de óleo numa frigideira antiaderente. Frite colheradas de massa durante cerca de 1 minuto de cada lado.

- 4 Numa tigela misture o iogurte com coentros muito bem picados e um dente de alho esmagado em puré. Envolve bem e sirva este molho com as pataniscas acabadas de fritar.