

CAMARÃO RECHEADO COM QUEIJO

INGREDIENTES

20 camarões grandes
150 g queijo gouda
3 ovos
3 xícaras de farinha de rosca
2 xícaras de trigo
1 limão a gosto para temperar
sal
pimenta do reino
óleo de soja para fritar
palitos de dentes para montagem.

MODO DE PREPARO

Limpe os camarões removendo as cascas e deixando a calda, não esquecer de remover o fio escuro acima dele com uma faca afiada. Este fio fica perto da superfície, faça um corte bem delicado e puxe.

Tempere os camarões com limão, sal e pimenta do reino.

Deixe marinar por no mínimo 20 minutos na geladeira.

Enquanto isso prepare o queijo gouda cortando em quadrados de mais ou menos 1 cm.

Tempere a farinha de trigo com sal e pimenta e faça o mesmo com a farinha de rosca e ovos (bate-los á mão), os três ingredientes serão usados para empanar os camarões.

Retire os camarões da geladeira e um a um numa taboa coloque um camarão e no meio deste um quadrado do queijo gouda e passe o palito entre a calda e o início do camarão para fixar o queijo.

Montados os camarões, empane-os de forma generosa na farinha de trigo, ovos e farinha de rosca.

Frite-os em óleo de soja temperatura média até estarem dourados.

Antes de servir remova os palitos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12972-camarao-recheado-com-queijo.html>