

DEITADA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de camarão
3 xícaras de farinha de trigo
3 ovos
coentro
1 cebola picada
1 dente de alho
sal a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos.

Em seguida, coloque em um recipiente e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos.

Logo após, coloque os camarões já limpos, descascados e temperados dentro do recipiente e misture tudo.

Para finalizar, faça pequenas bolinhas e coloque para fritar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14852-deitada-de-camarao.html>