

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>