CAMARÃO EMPANADO SIMPLES E FÁCIL DE FAZER

INGREDIENTES

quantidade de camarões que você deseja (sem casca)

3 dentes de alho triturado

5 gotas de limão

1/2 xícara de leite

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

3 xicaras de farinha de trigo

3 xicaras de farinha de rosca

banha de porco

MODO DE PREPARO

Cozinhe o camarao com água e sal, descasque e coloque em um recipiente com alho triturado, pimenta

Deixe descansar por uns 15 minutos

Pegue um recipiente e separe a farinha de trigo e a farinha de rosca

Por último coloque no freezer por 1 hora e deixe descansar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1506-camarao-empanado-simples-e-facil-de-fazer.html