

FRIGIDEIRA DE CAMARÃO SECO

INGREDIENTES

12 ovos

400 g de camarão seco

1 repolho médio

1 cebola

1 tomate

1 pimentão

Coelho e cebolinha a gosto

Azeite a gosto

50 g de coco ralado

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

Sal

MODO DE PREPARO

Depois de lavar, pique o repolho em fatias finas, coloque numa panela e junte a cebola, tomate, pimentão e o coentro e a cebolinha.

Retire a cabeça dos camarões (pode jogar fora), pique um pouco mais da metade dos camarões e, o que sobrou, coloque inteiros na mesma panela, regando com bastante azeite.

Leve ao fogo para refogar, mexendo de tempo em tempo, e deixe secar toda a água do repolho, para depois acrescentar o coco ralado e desligue.

Coloque os ovos para bater numa batedeira enquanto o refogado esfria e, quando eles crescerem (em torno de 10 min), retire da batedeira e coloque numa vasilha maior.

Acrescente a farinha de trigo, sal, misture delicadamente e depois acrescente o fermento, misturando.

Coloque a metade da quantidade de ovo batido em um refratário untado com margarina e farinha.

Coloque o recheio refogado no meio e cubra com o restante do ovo batido.

Leve ao forno médio até dourar (cerca de 20 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16625-frigideira-de-camarao-seco.html>