

# 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 da quantidade 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>