CAMARÃO RECHEADO

INGREDIENTES

1 kg de camarão (limpo, seco, graúdo e salgado)

3 colheres (sopa) de azeite

3 cebolas grande picadas

1 maço de salsinha picada

1 maço de coentro picado

100 g de pimentinha verde

1 kg de batata cozida e espremida

miolo de três pães moídos

250 g de farinha de pão (farinha de rosca)

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Descasque os camarões e coloque-os de molho na água para tirar o sal durante 1 hora.

Escorra e coloque para secar.

Em uma frigideira com o azeite, coloque os camarões sem casca, a cebola picadinha, a salsinha e a pimentinha verde.

Refogue até os camarões ficarem macios.

Passe todos os ingredientes na máquina de moer carne e junte os miolos de pães com as batatas cozidas, misturando até ficarem uma massa homogênea.

Tempere, faça bolinhas com as massas, achatando com as mãos e coloque um camarão no centro.

Envolva o camarão passe o bolinho na clara, e, depois na farinha de pão.

Frite em óleo quente até ficar dourado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26895-camarao-recheado.html