

TEMPURÁ DE LEGUMES E CAMARÃO

INGREDIENTES

PARA O MOLHO:

Para o molho:4 colheres de sopa de vinagre de arroz

4 colheres de sopa de molho shoyu

1/2 colher de chá de açúcar

1/2 colher de chá de sal

1 colher de sopa de óleo de gergelim (não obrigatório)

MODO DE PREPARO

Corte os legumes em fatias na diagonal, com aproximadamente, 1 cm ou meio dedo de espessura.

Coloque a farinha, maizena, fermento e sal em uma tigela e misture bem.

Abra um espaço no meio e coloque toda a água gelada.

Importante: lembre de usar gelo ou direto da geladeira.

Um dos segredos dessa 'milanesa', está nas misturas e a combinação com a água gelada.

Misture apenas 10 vezes.

Sendo cada mistura um giro de 360 graus na tigela para cada lado, alternado lados.

Se misturar demais, dá errado.

Para quem nunca fez, a massa vai ficar parecida com uma mistura de bolo.

Consistência bem molhada.

Adicione um pouco de água se ela estiver com aparência seca.

Esquente o óleo, até ficar com temperatura de fritura.

Importante ter óleo suficiente para os legumes boiarem no óleo.

Frite os legumes um a um.

Passando de uma forma uniforme na mistura e colocando na panela.

Retire quando estiver marrom dourado e reserve com papel toalha.

Repita o processo com os outros legumes.

Recomendo deixar o camarão por último, para o óleo não pegar gosto de peixe.

Sirva enquanto quente, em prato grande.

Coma com hashi (palitos) ou com a mão, como se fosse um aperitivo.

Coloque todos os ingredientes do molho em potinhos individuais e sirva um para cada pessoa que está mesa ou deixe um pote central com o molho no meio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/28088-tempura-de-legumes-e-camarao.html>