

CAMARÃO TAILÂNDÊS

INGREDIENTES

500 g de camarão cinza médio

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

2 ovos

200 g de coco seco ralado ou 2 saquinhos

coentro

limão

MODO DE PREPARO

Limpe os camarões, caso não tenha comprado limpo, retire toda a casca.

Tempere com a pimenta, sal, limão e coentro.

Reserve uns 15 minutos no tempero.

Bata levemente os 2 ovos, na mão mesmo, não é para ficar em ponto de neve.

Coloque o coco em uma travessa ou prato.

Mergulhe os camarões no ovo e depois empane no coco, frite em uma panela com óleo quente.

Depois de frito, coloque no papel toalha para tirar excesso do óleo.

Vá arrumando na travessa que irá servir e quando finalizar, coloque o coentro picadinho por cima de toda a porção.

O sabor é divino.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28682-camarao-tailandes.html>