

# CAMARÃO EMPANADO DA MIRTES

## INGREDIENTES

1 kg de camarões limpos

1 limão

3 dentes de alho

sal a gosto

2 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com o limão, sal e alho. Bata os ovos em um recipiente. Passe os camarões no ovos e na farinha de trigo. Frite em óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33100-camarao-empanado-da-mirtes.html>