

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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