# CAMARÃO À MODA ALVISSE

## INGREDIENTES

1 kg camarão cinza

1 xícara de farinha de trigo

1 cerveja puro malte

limão, alho, sal e pimenta branca ou do reino para temperar a gosto

óleo de girassol para fritar

## MODO DE PREPARO

Após limpar tirando a cabeça, deixe os camarões marinando no tempero por 15 minutos.

assa.

Despeje a cerveja aos poucos no trigo até formar uma pasta, não muito firme, mais pra liquido que para massa, o suficiente para grudar nos camarões.

Passe os camarões na massa e frite em óleo quente até dourar.

Retire-os e vá acomodando na travessa com papel toalha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34139-camarao-a-moda-alvisse.html