

CAMARÃO EMPANADO SUPER CROCANTE

INGREDIENTES

1 kg de camarão sem casca e limpo, tamanho m

suco de 1 limão

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 xícaras de farinha de trigo (medida aproximada)

2 claras de ovo

2 xícaras de farinha de rosca (medida aproximada)

5 ou 6 ninhos de macarrão cabelo de anjo

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Deixe o camarão descansando por 30 minutos no suco de limão, sal e pimenta-do-reino.

Passa cada camarão na farinha de trigo para que todos fiquem bem sequinhos.

Em seguida, prepare dois recipientes um com as claras e outro com a mistura da farinha de rosca, o macarrão cabelo de anjo triturado na mão ou no liquidificador e um pouco de sal, se desejar. Uma dica nessa mistura é deixar os pedaços de macarrão do menor tamanho possível.

Com tudo pronto, passe, camarão por camarão nas claras e depois na mistura da farinha de rosca e macarrão. No recipiente das claras a dica é utilizar um garfo, sem espetar. O garfo é bom porque retira o excesso de clara antes de passar na mistura.

Depois de passar todos os camarões, frite-os em óleo quente.

Retire o excesso de óleo deixando o camarão descansar em um papel toalha.

Decore com salada e na hora de servir o ideal é que venha acompanhado de um molho de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36192-camarao-empanado-super-crocante.html>