

CAMARÃO FRITO FANTÁSTICO

INGREDIENTES

- 1 kg de camarões lavados e escorridos
- suco de 1 limão
- sal e pimenta a gosto
- 5 dentes de alho bem picados
- 4 colheres de sopa bem cheia de óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque os camarões em uma vasilha e tempere com o suco do limão, sal e pimenta deixe por 5 minutos, escorra bem.

Coloque numa frigideira o óleo e o alho deixe começar a ficar douradinho de leve e acrescente os camarões, vai mexendo com cuidado para não despedaças os camarões, por 1o minutos ou ate os camarões ficarem fritos e macios.

Depois de frito coloque num pirex jogue por cima dos camarões 1 colher de sopa de cheiro-verde (opcional).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42260-camarao-frito-fantastico.html>