

# 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 despedaçar os camarões, por 10 minutos ou até 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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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