CAMARÃO EMPANADO CROCANTE

INGREDIENTES

400 g de camarões limpos

1 limão

2 dentes de alho

sal a gosto

Farinha de trigo

1 pacote de 5g de tempero pronto

pimenta do reino

salsa

Leite

1 ovo

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com o suco do limão, alho e sal.

Em uma travessa misture o leite e o ovo.

Em outra travessa junte a farinha de trigo, o tempero pronto a pimenta-do-reino e a salsa.

Mergulhe os camarões na mistura de leite e em seguida passe-os na farinha temperada, frite-os em óleo bem quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42380-camarao-empanado-crocante.html