CAMARÃO À PARMEGIANA

INGREDIENTES

1 kg de camarão médio limpo

Sal, limão e pimenta a gosto

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 ovos batidos

2 xícaras (chá) de farinha de rosca

1 sachê de molho de tomate

200 g de mussarela fatiada

azeite para untar

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com o sal, limão, pimenta.

Passe na farinha, no ovo, e na farinha de rosca, nessa ordem.

Coloque em um refratário untado com azeite.

Leve ao forno até dourar.

Quando estiver dourado retire do forno e acrescente o molho de tomate aquecido, cuba com mussarela e leve novamente ao forno para que a mussarela derreta.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45249-camarao-a-parmegiana.html