

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.

Passa 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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