

CAMARÃO ROSA FRITO

INGREDIENTES

½ Kg de camarão rosa (em média 15 camarões)

3 dentes de alho picado

Suco de 2 limões

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva uma panela de água com pouco sal.

Quando já estiver fervendo desligue o fogo e coloque os camarões na água por 2 minutos.

Retire e escorra.

Em um copo esprema o suco dos dois limões e salgue o suco a gosto.

Coloque dentro de um saquinho os camarões, o alho picado e o suco dos limões.

Deixe no saquinho por 40 minutos para pegar o tempero, de vez em quando vire o saquinho.

Após 40 minutos retire do saquinho e seque bem com papel toalha.

Frite em óleo quente até que fique bem dourados, sem deixar queimá-lo.

Polvilhe com sal e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49362-camarao-rosa-frito.html>