

# CAMARÃO JANGADEIRO

## INGREDIENTES

Sal, limão e pimenta do reino a gosto

200g de camarão

50g de farinha de trigo

100g de farinha de rosca

2 ovos

100 ml de óleo

300g de batata inglesa

porção de arroz (220g)

50g de presunto

Pimentão, 3 tipos (50g de cada)

100g de ervilha

300g de queijo coalho

## MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal, limão e pimenta-do-reino.

Corte o queijo em cubos.

Espeta um camarão, o queijo e outro camarão (em cada 1 palito).

Em seguida, passa na farinha de trigo, depois no ovo e na farinha de rosca.

Leve para fritar no óleo quente

Asse a batata depois passa na manteiga e na salsa picada.

Sirva acompanhado com o arroz à grega.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52600-camarao-jangadeiro.html>