CAMARÃO EMPANADO GOSTINHO DE PRAIA DA HIVY

INGREDIENTES

500 g de camarão sem cabeça

5 dentes de alho amassados

1 suco de limão

1 sache de tempero (o de preferencia sua)

Sal a gosto

1 xícara de farinha de trigo

1/2 pacote de creme de cebola

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Tempero o camarão com o alho, limão, sachê e sal, deixe descansar por 15 minutos.

Misture o trigo com o creme de cebola em uma travessa para empanar os camarôes, coloque o óleo para esquentar e passe os camarês na mistura para empanar e frite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53996-camarao-empanado-gostinho-de-praia-da-hivy.html