CAMARÕES CROCANTES

INGREDIENTES

500 g de camarão rosa grande

suco de 1 limão

3 dentes de alho

1 colher de pimenta calabresa

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 pão francês dormido

2 colheres de queijo parmesão ralado

coentro a gosto

2 ovos

2 colheres de leite de coco

óleo de soja para fritar

MODO DE PREPARO

Amasse o alho e misture ao limão, à pimenta calabresa, pimenta

Descasque o camarão, deixando apenas o rabinho e misture ao tempero preparado no passo anterior

No liquidificador, bata o pão, o queijo ralado e o coentro e coloque em uma vasilha

Bata os ovos e o leite de coco no liquidicador e transfira para uma vasilha

Empane o camarão passando primeiro na mistura do ovo com leite e depois na mistura de pão, queijo e coentro

Coloque óleo em uma frigideira funda o bastante para cobrir o camarão quando for fritar e espere o óleo aquecer bem

Quando o óleo estiver quente, coloque o camarão até que o empanado fique dourado

Sirva quente com molho da sua preferência

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3159-camaroes-crocantes.html