

TEMPURÁ BRASILEIRO DE RAMOS E TALOS DE VEGETAIS

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de óleo
1 cebola média picadas
1 dente de alho cortado em fatias finas
2 xícaras (chá) de talos de brócolis e couve
2 xícaras (chá) de ramas de cenoura
2 ovos
1 1/4 de xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de amido de milho
1 colher (chá) de fermento em pó
sal e pimenta a gosto
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo uma panela média com o óleo, a cebola, o alho, os talos e as ramas refogando até murcharem

Em uma tigela, bata os ovos

Acrescente o leite, a farinha de trigo, o amido de milho, o fermento, o sal, a pimenta e o refogado de talos e ramos

Aqueça o óleo em uma frigideira e frite a mistura às colheradas

Deixe fritar dos dois lados

Retire e coloque sobre papel toalha para absorver a gordura

Sirva em seguida

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12570-tempura-brasileiro-de-ramos-e-talos-de-vegetais.html>