

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 liquidificador 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://receitaecozinha.com.br/receita/3159-camaroes-crocantes.html>