



Camarão Crocante

Blue · 09/12/2024



Tempo de preparação

45min

Dificuldade

Moderado

Porções

4 pessoas

Description

Ingredientes

- 500gr de camarão cru
- Sumo de 1 limão
- Sal qb
- Pimenta do reino qb.
- 2 ovos
- Farinha de trigo qb.
- Farinha Panko qb.
- Óleo para fritar

Instruções

1. Descasque os camarões deixando o rabinho intacto. Para isso faça uma incisão no dorso e retire a tripa. Tempere-os com sal limão e pimenta-do-reino e reserve.
2. Prepare três tigelas a primeira com farinha de trigo segunda com farinha panko e na terceira quebre os ovos e bata com um garfo até obter uma mistura homogênea
3. Passe os camarões primeiro pela farinha de trigo depois pelo ovo batido e por fim pela farinha panko e repita esta operação em todos os camarões. Reserve.
4. Aqueça óleo numa frigideira funda. Quando estiver bem quente frite os camarões virando-os para dourarem de ambos os lados.
5. Retire os camarões com uma escumadeira e coloque-os sobre papel absorvente para eliminar o excesso de óleo. Sirva-os ainda quentes como entrada ou acompanhados de arroz.
6. Dica: Para obter camarões ainda mais crocantes repita o processo de passar pelo ovo e pela farinha panko antes de fritar.
7. DICA: Para obter camarões ainda mais crocantes repita o processo de passar pelo ovo e pela farinha panko antes de fritar.