

## Camarão Crocante

[www.receitasdafia.com/receitas/camarao-crocante](http://www.receitasdafia.com/receitas/camarao-crocante)

Prepare-se para uma experiência gastronômica irresistível com este camarão empanado e frito! Delicadamente preparado e frito até a perfeição, cada pedaço oferece uma explosão de sabores que vai encantar seu paladar. Este prato delicioso é fácil de fazer e deixará todos com água na boca!

Camarão Crocante

 20 min

 5 porções

### Ingredientes

- 500 g de [camarão](#) limpo com casca
- Suco de 1 [limão](#)
- 1 dente de [alho](#)
- Sal e [pimenta-do-reino](#) a gosto
- 1 colher de chá de caldo de carne em pó
- 1 xícara de chá de [farinha de trigo](#) sem fermento
- 1/2 xícara de chá de [farinha de rosca](#)
- Óleo para fritar

### Modo de Preparo

1. Comece temperando os camarões com suco de limão, alho, sal e pimenta. Deixe marinar por 10 minutos.
2. Em um prato raso, misture a farinha de trigo, a farinha de rosca e o sal.
3. Coloque os camarões nessa mistura de farinhas, empanando-os por completo.
4. Aqueça o óleo em uma panela e frite os camarões empanados por cerca de 5 minutos, ou até ficarem dourados e crocantes.
5. Retire os camarões da panela com uma escumadeira e deixe escorrer em papel-toalha para retirar o excesso de óleo.
6. Sirva seu Camarão Crocante à Praia e aproveite essa delícia fácil de preparar!

Veja mais:

Confira nossa categoria dedicada a [Peixes e Frutos do Mar!](#)

Esta [Maionese Caseira](#) cai muito bem com camarão crocante.