



# RECEITAS DA FIA

## Camarão Crocante

[www.receitasdafia.com/receitas/camarao-crocante-1](http://www.receitasdafia.com/receitas/camarao-crocante-1)

Saboreie essa delícia de Camarão Empanado Crocante! Uma combinação perfeita de sabor e textura que vai encantar seu paladar. Experimente fazer hoje mesmo!

Camarão Crocante

 20 min

 8 porções

### Ingredientes

- 400 g de [camarões](#) limpos e sem cascas
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1 colher (sopa) de alho picado ou amassado
- Sal a gosto
- 1 xícara (chá) de [farinha de trigo](#)
- 1 xícara (chá) de [farinha de rosca](#) ou farinha panko
- 2 colheres (sopa) de [salsa](#)
- 1 colher (chá) de [açafraão em pó](#)
- Pimenta-do-reino a gosto
- 3 colheres (sopa) de [leite](#)
- 1 [ovo](#)
- Óleo para fritar

### Modo de Preparo

1. Tempere os camarões com suco de limão, alho picado e uma pitada de sal. Deixe marinar por alguns minutos para absorver o sabor.
2. Em uma tigela média, misture a farinha de trigo, a salsa picada, o açafraão em pó e a pimenta-do-reino.
3. Em outra tigela, bata bem o ovo com o leite.
4. Em um terceiro recipiente, coloque a farinha de rosca.
5. Passe cada camarão primeiramente na mistura de farinha de trigo, cobrindo-o completamente.
6. Em seguida, mergulhe o camarão na mistura de ovo com leite, certificando-se de que fique bem revestido.
7. Por fim, envolva-o na farinha de rosca, pressionando delicadamente para aderir bem.
8. Aqueça uma panela com óleo até atingir a temperatura ideal para fritura.
9. Frite os camarões empanados até que fiquem dourados e crocantes, virando-os para que cozinhem por igual.
10. Retire os camarões da panela e coloque-os em um prato forrado com papel toalha para remover o excesso de óleo.
11. Sirva imediatamente e aproveite esse camarão crocante ao limão, perfeito como petisco ou acompanhamento!

