

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/3283-camaroes-crocantes.html>