

CAMARÕES PANADOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

20 camarões descongelados ou frescos
Flor de sal q.b.
2 colheres de café de tabasco
2 colheres de café de molho inglês
Sumo de lima q.b.
Alho em pó q.b.
2 colheres de sopa bem cheias de maionese magra
Cebolinho picado q.b.
Farinha para polvilhar
1 ovo batido
Pão ralado com alho e salsa para polvilhar
Azeite ou óleo para fritar



Tempo de preparação: 35 minutos
Custo: 10.00 € | Custo por pessoa: 5.00 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/camaroes-panados-39771/>

PREPARAÇÃO

1. Descasque os camarões e retire-lhes a tripa.
Tempere os camarões com umas pedrinhas de flor de sal ou sal, tabasco, molho inglês e sumo de lima.
Misture bem e deixe marinar durante 10 minutos.
2. Tempere a maionese com um pouco de alho em pó, cebolinho picado e um pouco de sumo de lima.
Misture muito bem.
3. Passe os camarões por farinha, ovo batido e por fim por pão ralado.
Frite os camarões de ambos os lados em azeite ou óleo quente.
O processo de fritura não precisa ser muito demorado pois os camarões fritam bastante rápido.
Depois dos camarões fritos retire-os para um prato com papel absorvente.
Sirva com o molho e gomos de lima.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com