

Camarão empanado super crocante



Ingredientes

- 10 Unidades(s) de Camarão com Rabo
- Sal e Pimenta a gosto
- 2 Xícara(s) de Limão (De preferência siciliano)
- Farinha de Trigo (Para Empanar) a gosto
- 5 Unidade(s) de Ovos
- Farinha de rosca (normal, japonesa ou panko) a gosto
- 1 Litro(s) de Óleo (para fritar)

Modo de Preparo

- **1.** Retire a casca do camarão e deixe só o rabinho. Tempere com Sal e Pimenta e o suco de Limão (limão siciliano dá um sabor mais suave) Passe o camarão na Farinha de Trigo
- Bata ovos inteiros, passe o Camarão. Passe na Farinha Rosca para empanar e finalizar. (A Farinha de rosca japonesa ou panko deixa a fritura mais sequinha) Repita esse processo 3 vezes para ter uma boa camada de proteção Frite o camarão empanado em Óleo.
- Sirva essa delícia com molho Tártaro (combinação perfeita). Molho Tártaro 2 Colheres de sopa de maionese 1 Colher de molho Inglês Salsinha Picles Picado Deguste !