



Camarão à milanesa



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Camarão médio	5 xícaras (chá)	1 kg
Mistura Completa para Milanesa Ajinomoto®	Meia xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Empane o camarão passando pela Mistura Completa para Milanesa Ajinomoto®, pressionando levemente para aderir por todos os lados.
2. Frite em imersão, em óleo quente (180 graus), por 3 minutos, ou até dourar. Escorra e sirva em seguida.