

CAMARÃO À MILANESA COM FARINHA PANKO E MOLHO ROSÉ

TEMPO DE PREPARO: 45 Minutos

SERVE: 4 PESSOAS

INGREDIENTES:

- 500 gramas de camarão descascado
- 150 gramas FARINHA PANKO *PREMIUM CONFEPAN*®
- 2 unidades de ovos
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta do reino
- Óleo vegetal (Para fritura)

PARA O MOLHO ROSÉ

- 100 mililitros de molho de tomate ou ketchup
- 50 gramas de maionese
- 1 colher de sopa de Brandy ou Rum

INSTRUÇÕES DE PREPARO

1. O primeiro passo para fazer esta receita de camarão empanado ao molho rosé é reunir os ingredientes;
2. Prepare os ingredientes necessários para empanar: coloque os ovos em uma tigela, tempere com sal e pimenta a gosto e bata. Em outra tigela coloque a FARINHA PANKO *PREMIUM CONFEPAN*®. Tenha também um garfo, para não sujar as mãos ao empanar;
3. Comece preparando esta receita de camarão empanado ao molho rosé: utilizando o garfo, envolva os camarões um a um nos ovos batidos e, depois na FARINHA PANKO *PREMIUM CONFEPAN*®;
4. Frite os camarões, já empanados, em uma frigideira com óleo, até que fiquem dourados e com textura crocante;
5. Enquanto os camarões fritam, prepare o molho rosé. É muito simples preparar este molho: comece por misturar o ketchup ou molho de tomate com a maionese;
6. Adicione o Brandy ou Rum, para conferir um toque especial a diferente a este **molho** para camarões empanados. Misture tudo muito bem;
7. Sua receita de camarão empanado ao molho rosé está pronta, basta servir os camarões junto com o molho!