

# TEMPURÁ BRASILEIRO DE RAMOS E TALOS DE VEGETAIS

## INGREDIENTES

1 colher (sopa) de óleo  
1 cebola média picadas  
1 dente de alho cortado em fatias finas  
2 xícaras (chá) de talos de brócolis e couve  
2 xícaras (chá) de ramas de cenoura  
2 ovos  
1 1/4 de xícara (chá) de leite  
1 xícara (chá) de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de amido de milho  
1 colher (chá) de fermento em pó  
sal e pimenta a gosto  
óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Leve ao fogo uma panela média com o óleo, a cebola, o alho, os talos e as ramas refogando até murcharem

Em uma tigela, bata os ovos

Acrescente o leite, a farinha de trigo, o amido de milho, o fermento, o sal, a pimenta e o refogado de talos e ramos

Aqueça o óleo em uma frigideira e frite a mistura às colheradas

Deixe fritar dos dois lados

Retire e coloque sobre papel toalha para absorver a gordura

Sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12570-tempura-brasileiro-de-ramos-e-talos-de-vegetais.html>