FETTUCCINE AO MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

500 g de fettuccine

600 g de camarões rosa

200 ml de creme de leite fresco sem o soro

100 ml de leite

2 colheres (sopa) de manteiga

3 dentes de alho picados

1 cebola média picada

cebolinha a gosto

1 tomate em cubos

300 g de queijo tipo mussarela

1 limão (suco)

MODO DE PREPARO

Marine os camarões limpos no suco do limão com alho e cebola (não coloque sal no camarão, para não desidratá

Cozinhe o macarrão conforme instruções da embalagem e, enquanto a massa cozinha, prepare o molho; para o cozimento da massa, use azeite de boa qualidade, alho, cebola e sal a gosto

Em uma panela, coloque o creme de leite e o leite

Acrescente o sal e reduza até formar um creme de textura leve

Derreta a manteiga em uma frigideira

Acrescente os camarões com o marinado, acrescentando sal

Deixe cozinhar por cerca de 4 minutos (até os camarões ficarem rosados)

Una os camarões ao molho

Acrescente o tomate

Caso a montagem seja em pratos, monte

Depois a mussarela em tiras

Depois, coloque o molho de camarões e acrescente a cebolinha picada

Em caso de ser em travessa, coloque o fettuccine

Depois o queijo mussarela em toda a extensão da travessa

Depois coloque o molho de camarões e acrescente a cebolinha picada

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10756-fettuccine-ao-molho-de-camarao.html