

MACARRÃO À PAULISTA

INGREDIENTES

400 g macarrão espaguete
1 kg de camarão
1 cebola picada
1 tomate picado
1 brócolis grande (ou dois pequenos)
sal a gosto
alho frito
tempero de ervas finas ou algum de sua preferência
2 colheres (sopa) de manteiga de garrafa ou azeite

MODO DE PREPARO

Corte o brócolis, em seguida coloque-o numa panela e cubra de água.

Adicione sal. Deixe cozinhar até que o talo esteja mole. Reserve.

Em outra panela, cozinhe o macarrão com água e sal por aproximadamente 9 à 11 minutos. Em seguida, reserve no escorredor.

Em uma panela, adicione a manteiga de garrafa para refogar o camarão. Reserve.

Numa panela, adicione manteiga de garrafa ou azeite para dourar a cebola.

Em seguida, acrescente o tomate picado, sal e tempero misto de ervas finas. Deixe ferver e encorpar o molho.

Adicione o camarão e o brócolis. Refogue e por último adicione o macarrão e alho frito.

Sirva-se a vontade.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/14866-macarrao-a-paulista.html>