

# MACARRONADA COM FRUTOS DO MAR

## INGREDIENTES

500 g de camarão  
500 g de mariscos  
250 g de anéis de lula  
1 kit paella (opcional) encontrado geralmente nos congelados  
queijo ralado  
temperos: cebola, alho, pimenta preta, alcaparras  
1 pacote de macarrão de sua preferência

## MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com sal e limão e reserve por uns 20 minutos.  
Faça um molho branco de sua preferência e reserve.  
Refogue no azeite de oliva a cebola, o alho e adicione os frutos do mar aos poucos.  
Deixe o camarão por último, se cozinhar demais o camarão endurece.  
Depois de pronta essa mistura, junte ao molho branco e deixe no fogo por mais uns 5 minutinhos.  
Cozinhe o macarrão em água e sal.  
Escorra e junte ao molho.  
Salpique cheiro-verde e queijo ralado e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17539-macarronada-com-frutos-do-mar.html>