

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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/17539-macarronada-com-frutos-do-mar.html>