

LINGUINI COM FRUTOS DO MAR

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 50 ml de azeite ou a gosto

1 xícara das de chá de cebola cortada em cubos

3 dentes de alho fatiados

1 xícara (chá) de pimentão vermelho cortado em cubos pequenos

1/ colher (chá) de pimenta dedo-de-moça em cubos bem pequenos

250 g de mexilhões limpos

2 colheres (sopa) de extrato de tomate

250 g de molho de tomate

tomilho limão, talo de salsinha, coentro, manjeriço, alho poro e folha de louro a gosto

300 ml de vinho branco seco

350 ml de água

sal a gosto

FRUTOS DO MAR:

Frutos do mar: 50ml de azeite

250 g de mexilhões limpos e aferventados

500 g de lula em anéis

500 g de camarões rosa médio ou grande (pesados limpos)

1 xícara (chá) de cebola cortada em cubos

2 dentes de alho fatiados

1 pimentão vermelho cortado em cubos

1 xícara (chá) de cenoura cortada em cubos

1/2 xícara (chá) talo de aipo cortado em cubos

1/2 xícara (chá) de salsa picada

1 colher (sopa) de coentro (opcional)

10 folhas de manjeriço rasgadas com a mão

120 g de manteiga

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Coloque o azeite em uma panela e refogue o alho, a cebola, a cenoura, o aipo, o pimentão e a pimenta. Acrescente o extrato de tomate, o vinho branco, a água, o molho de tomate e os mexilhões.

Tampe a panela e deixe ferver por aproximadamente 15 minutos, reserve.

FRUTOS DO MAR:

Frutos do mar: Tempere os frutos do mar com sal e pimenta e reserve.

Em uma frigideira grande frite o restante dos mexilhões e reserve.

Na mesma frigideira frite os anéis de lula e reserve com os mexilhões.

Por último frite os camarões rapidamente e junte com a lula e mexilhões.

Na mesma frigideira frite a cebola, o pimentão e o alho e deixar caramelizar com a frigideira tampada.

Coloque o molho de tomate na frigideira e deixe reduzir, junte os frutos do mar reservados.

Tempere com salsa, o coentro, junte a manteiga e verifique os temperos colocando mais se necessário. Junte com o molho de frutos do mar e sirva sobre o linguini.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17541-linguini-com-frutos-do-mar.html>