

MACARRÃO COM MOLHO CREMOSO DE CAMARÃO E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo espagheti
1 kg de camarão fresco
3 colheres (sopa) de azeite
3 dentes de alho socados
1 cebola média picada
2 tomates pequenos picados
1/2 maço de brócolis separado em flores pequenas
1 copo americano de água
1 e 1/2 colher (sopa) de farinha de trigo
500 ml de molho branco
suco de 1 limão
pimenta-do-reino
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme as instruções da embalagem (cuidado para não ficar muito mole) e reserve.

Descasque os camarões e tempere com o limão, sal e pimenta-do-reino.

Pegue as cabeças junto a um copo de água, sal e pimenta-do-reino e deixe ferver.

Escorra e reserve o caldo.

Em uma panela, despeje o azeite, o alho e as cebolas e leve a refogar até que as cebolas estejam transparentes.

Junte o tomate e refogue por 3 minutos, junte os camarões temperados e vá mexendo até todos estarem com a mesma cor.

Junte o brócolis e o caldo reservado e deixe cozinhar por 5 a 10 minutos (até os camarões estarem macios).

Abaixe o fogo e junte o molho branco.

Vá acrescentando a farinha de trigo até o molho estar bem cremoso.

Agora é só misturar o molho ao espagheti e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18089-macarrao-com-molho-cremoso-de-camarao-e-brocolis.html>