

SPAGUETTI COM CAMARÃO AOS QUATRO QUEIJOS DO CHEF

INGREDIENTES

1 copo ou 400 ml de leite semidesnatado
1 cebola pequena
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de azeite
400 g de camarão grande limpo
100 g de gorgonzola
100 g de provolone
2 colheres (sopa) de requeijão
Parmesão para ralar
Noz-moscada
100 g de nozes
Salsinha
Alho-poró
Pimenta-do-reino
500 g de espaguete de massa fresca
1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Doure o alho-poró a gosto e a cebola na manteiga e azeite.
Acrescente os camarões e os aqueça por 5 minutos, aproximadamente.
Adicione o leite aos poucos e mexa até fervura.
Acrescente os queijos picados em pequenos pedaços e continue mexendo.
Em seguida, adicione a pimenta e noz-moscada a gosto.
Acrescente as nozes, e em seguida reserve o molho.
Aqueça a água da massa e deixe o tempo estipulado na embalagem, e em seguida, reserve.
No molho, em fogo baixo, coloque o creme de leite, mexendo sempre.
Ao final, acrescente as colheres de requeijão.
Para servir, salpique salsinha picada bem fininha e o queijo parmesão ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18643-spaguetti-com-camarao-aos-quatro-queijos-do-chef.html>