

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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