

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-spaghetti-com-camarao-aos-quatro-queijos-do-chef.html>