

MACARRÃO AO MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

Alho e óleo a gosto

1 porção de 100 g de camarão

1 espinafre

Cebola a gosto

Sal a gosto

1 pitada de pimenta-do-reino

1 caixa de creme de leite

1 pacote de macarrão fettuccine

1 porção de bacon

1 pacote de parmesão

Salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo e alho na panela, e deixe fritar.

Adicione o camarão e deixe dourar até que mude de cor, e em seguida, reserve-o.

Na mesma panela, adicione o espinafre, a cebola, sal e a pimenta, refogando-os bem.

Adicione o creme de leite e deixe ferver.

Em seguida, adicione o macarrão, o camarão, a salsinha e o parmesão.

Misture tudo, espere formar um creme e desligue, servindo em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18706-macarrao-ao-molho-de-camarao.html>