

MACARRÃO COM CAMARÃO AO CREME DE QUEIJO

INGREDIENTES

metade do pacote de macarrão (espaguete)

óleo

sal

4 alhos

azeite

1 colher de margarina

400 g de queijo parmesão ou mussarela (eu prefiro o parmesão, mas com mussarela também fica divino; não use aqueles de saquinho industrializado)

1 caixa de creme de leite

2 colheres de milho

1 cebola

1 tomate

metade de um pimentão verde

1 tempero pronto de frango (opcional, mas fica bom)

1 kg de camarão limpo e sem casca e sem cabeça

1 cheiro-verde

água

2 limão

pimenta em pó (opcional gosto de temperar o camarão com sal, limão e a pimenta em pó)

MODO DE PREPARO

MACARRÃO:

Macarrão: Cozinhe o macarrão na água fervendo com óleo e sal por 15 minutos mais ou menos.

Em seguida, coloque para escorrer.

Pegue uma frigideira antiaderente, corte 2 alhos em pedaços pequenos e coloque um pouco de óleo e sal.

Deixe o alho fritar um pouco até dourar em fogo baixo.

Depois coloque o macarrão já cozido e úmido na frigideira (não coloque o macarrão seco, pois ele gruda).

Deixa o macarrão fritar e mexendo ao mesmo tempo.

Experimente pra vê se está bom de sal.

MOLHO DE QUEIJO COM CAMARÃO:

Molho de queijo com camarão: Numa panela com fogo baixo, soque os dois alhos, coloque sal e azeite e deixe dourar um pouco o alho.

Depois acrescente cebola, tomate e pimentão picados, sempre mexendo.

Coloque o camarão limpo temperado com sal, pimenta em pó e limão e deixe fritar.

Acrescente o cheiro-verde e a margarina.

Quando o camarão estiver bem fritinho, coloque 1/2 copo de água, o limão espremido e o creme de leite.

Acrescente o tempero pronto de frango, deixe dissolver bem.

Coloque o amido de milho, sempre mexendo e depois o queijo ralado aos poucos.

Depois que o queijo estiver derretido e estiver bem cremoso, só servir o macarrão com o creme por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19942-macarrao-com-camarao-ao-creme-de-queijo.html>