

# MACARRÃO AO CREME BRANCO DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

- 500 g de camarão fresco descascado e limpo
- 1 caixa de leite líquido
- 1 pacote de macarrão parafuso
- 1 garrafa de 200 ml de leite de coco
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher (sobremesa) de dendê
- 1 cebola picada
- 5 colheres (sopa) de maisena
- 1 pimentão picado
- 3 porções de cheiro-verde picado
- 2 sachês de aji-no-moto
- 2 alhos picados
- 1 colher de margarina
- 4 colheres de óleo

## MODO DE PREPARO

### MOLHO BRANCO:

Molho branco: Em uma panela média, coloque 1 colher de margarina e 1 dente de alho.

Espere até dourar.

Em seguida, coloque o restante do leite líquido acrescentado com mais 2 copos de água e espere ferver.

Ao ferver, acrescente as 5 colheres de maisena dissolvida com um pouco de água e mexa bem para desfazer por igual e não colar ao fundo.

Acrescente o leite de coco e o camarão já refogado.

Para finalizar, quando já estiver fervendo, acrescente o restante de cheiro-verde, 1 sachê de aji-no-moto e o creme de leite.

Mexa e desligue o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/22949-macarrao-ao-creme-branco-de-camarao.html>