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 saches 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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