

# MACARRÃO DIFERENTE

## INGREDIENTES

250 g de macarrão espaguete  
300 g de camarão limpo  
1 cebola grande picada em pedaços pequenos  
6 dentes de alho amassados  
1 cenoura ralada  
suco de 1 limão  
6 colheres de óleo  
salsinha e cebolinha a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal e o suco de limão e deixe descansar por uns 15 minutos.  
Frite os camarões em 2 colheres de óleo até ficarem dourados, depois retire os camarões do fogo e reserve.  
Cozinhe o macarrão e reserve.  
Em uma panela coloque 4 colheres de óleo e frite a cebola e o alho até ficarem dourados.  
Acrescente a cenoura e deixe refogar por uns 3 minutos, depois adicione os camarões e mexa bem.  
Acrescente a salsinha, a cebolinha e sal (a gosto) e coloque o macarrão e misture bem.  
Verifique o sal e acrescente mais se necessário.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23480-macarrao-diferente.html>