

# 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-macarao-diferente.html>