

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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