PENNE AO MOLHO DE CAMARÃO BRANCO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão penne

1 kg de filé de camarao

sal para temperar camarão

alho para temperar camarão

350 g de bacon cortado em pedaços pequenos

1 pote de palmito

1 tomate cortado em cubos

1 cebola picada

6 colheres de gengibre ralado

pimenta-de-cheiro

pimenta dedo-de-moca

1/2 creme de leite

1/2 pode de requeijão

1 colher de maisena

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão até ficar al dente.

Quando estiver pronto, lave e deixe escorrendo reservado.

Tempere o camarão com alho e sal e reserve.

Cozinhe o palmito por 15 minutos.

Asse o bacon com a própria gordura e, quando estiver crocante, misture a pimenta-de-cheiro, a cebola, o tomate, a pimenta dedo-de-moça, o gengibre, o palmito e deixe refogando junto com o bacon.

Quando o tomate estiver mole, acrescente o camarão - o segredo do camarão e não deixar assar muito para não ficar duro; o tempo em média é de 5 a 8 minutos.

Quando o camarão estiver vermelho, acrescentar o macarrão, misture bem e, em seguida, acrescente o creme de leite, o requeijão e a maisena para engrossar.

Está pronto para servir (o bacon deve ser assado em fogo médio).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23518-penne-ao-molho-de-camarao-branco.html