MACARRÃO (FETTUCCINE) COM CAMARÃO

INGREDIENTES

250 g de fettuccine (metade de um pacote)

300 g de camarões médios limpos e sem casca

1/2 maço de coentro

2 colheres (sopa) de margarina

1 pimenta dedo-de-moça média (ou a gosto)

sal a gosto

1/2 cebola média

1 colher de suco de limão

150 ml de vinho branco

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão até que fique "al dente" (no ponto) e reserve.

Coloque a margarina em uma frigideira e aqueça até derreter.

Acrescente cebola picada, coloque os camarões na mesma frigideira e mexa até que fiquem rosados.

Reserve os camarões, acrescente o vinho branco e a colher de suco de limão.

Deixe ferver por alguns minutos até reduzir um pouco.

Devolva os camarões para a frigideira, acrescente sal, coentro e pimenta.

Misture o fettuccine com o camarão na frigideira por alguns segundos.

Sirva em seguida com o vinho branco restante.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23995-macarrao-fettuccine-com-camarao.html