

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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