

PENNE COM MOLHO DE CAMARÃO 7 BARBAS

INGREDIENTES

500 g de camarão sete barbas
500 g de macarrão penne cozido ate o ponto ao dente
1 sachê de molho de tomate
1 caixinha de creme de leite
azeite a gosto
250 g de queijo parmesão
1 tablete de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Frite o camarão 7 barbas em uma panela com azeite durante 5 minutos.
Apos fritar os camarões, na mesma panela coloque a pomarola inteira.
Coloque tablete de 1 caldo de galinha como tempero.
Misture bem e coloque 1 caixinha creme de leite 50 g.
Coloque as 250 g de parmesão ralado no molho e deixe derreter.
Coloque a massa penne em uma vasilha de vidro e coloque o molho por cima.
Está pronto para ser apreciado.
Vinho branco sempre indicado, porem um tinto syrah vai bem!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24855-penne-com-molho-de-camarao-7-barbas.html>