

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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