

MACARRÃO COM ATUM E CAMARÃO

INGREDIENTES

macarrão já cozido

1 colher de requeijão

1/2 pacote de camarão descascado e sem cabeça

1 lata de atum

manjericão

sal

pimenta

cebola

manteiga

azeite

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, bote a manteiga com o azeite pra não salpicar.

Doure a cebola na manteiga e no azeite e jogue pimenta moída.

Espere o camarão ficar mais ou menos rosado e jogue o atum sem água/óleo.

Deixe o atum pegar a cor e desligue o fogo.

No macarrão, adicione uma colher generosa de requeijão, um pouco de queijo ralado e um pouco de pimenta moída.

Misture tudo e acrescente suas folhas de manjericão.

Mexa o molho no seu macarrão e, para finalizar, junte o atum com camarão no molho.

Aproveite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25539-macarao-com-atum-e-camarao.html>