

MACARRÃO GRAVATINHA COM CAMARÃO

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo gravatinha
3 colheres (sopa) de manteiga
1 kg de camarões limpos (também dá certo com 500 g)
sal a gosto
3 colheres (sopa) de extrato de tomate
2 xícaras (chá) de molho branco
salsa picada a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme as instruções da embalagem.
Escorra e reserve.
Aqueça a manteiga em fogo baixo até derreter.
Junte os camarões temperados com o sal e deixe refogar ligeiramente até ficarem avermelhados.
Acrescente o extrato de tomate e o molho branco.
Misture bem e deixe cozinhar até os camarões amaciarem (sem ferver).
Despeje sobre o macarrão preparado.
Polvilhe com o cheiro-verde, misture delicadamente e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25680-macarrao-gravatinha-com-camarao.html>