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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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