

# 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>