

# CAMARÃO À ITALIANA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1/2 pacote de massa Penne (ou outro de sua preferência.)

### CAMARÃO:

Camarão: 200 g de camarão sem casca

1/2 limão

1 pitada de sal

1/2 cebola picada

1 dente de alho picado

azeite

2 colheres (sopa) de ketchup

salsa

oréganos

queijo ralado para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa em água, sal e um fio de azeite e reserve (atenção ao ponto da massa para não cozinhar demais).

Tempere o camarão com sal e limão.

Acrescente o alho e o fio de azeite e deixe refogar até fritar.

Antes de secar demais, retire um pouco do caldo que sai do camarão e coloque em outra panela.

Junte com a cebola picada, o ketchup e mais um fio de azeite (vai formar um pequeno molho).

Depois refogue rapidamente a massa nesse molho.

Adicione o camarão e misture com a massa.

Polvilhe com queijo ralado, salsa e orégano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25752-camarao-a-italiana.html>