

MACARRONADA COM CAMARÃO (PRÁTICA E DELICIOSA)

INGREDIENTES

macarrão cozido como de costume tipo espaguetti (usei o integral)

cebola

alho

coentro

tomate

colorau

ajinomoto

sal, limão, pimenta-do-reino a gosto

manteiga para refogar

1/2 kg de camarão limpo, descascados

MODO DE PREPARO

Descasque o camarão, esprema o suco de 1 limão por cima, 1 pitada sal, 1 pitada de pimenta-do-reino e deixo descansar por 30 minutos para pegar gosto.

Corte todas as verduras bem picadinhas e refogue na manteiga.

Quando estiverem molinhas, coloque o camarão e deixe refogar até a água que sai secar.

Quando secar, coloco mais 1 colher de manteiga para terminar de refogá-lo.

Acrescente o colorau, o ajinomoto e coloque o macarrão cozido.

Mexa em fogo baixo até os ingredientes se misturarem.

Finalize com coentro picadinho e está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26613-macarronada-com-camarao-pratica-e-deliciosa.html>