

CAMARÃO AO MOLHO GORGONZOLA COM SPAGHETTI

INGREDIENTES

400 g de camarão sem cabeça e sem casca
100 g de queijo gorgonzola picadinho
100 g de queijo mussarela picadinhos
1 cebola picada
3 colheres (sopa) de molho de tomate
250 g de requeijão cremoso
2 dentes de alho
1 colher (chá) de óleo
1/2 pacote de spaghetti (ou massa de sua preferência)
temperos a gosto (sal, pimenta, salsinha, cebolinha granulada, etc)

MODO DE PREPARO

Em um panela, coloque água para ferver.

Adicione o spaghetti e cozinhe até ficar al dente.

Em seguida, escorra e reserve.

Tempere o camarão com pimenta, salsinha, sal, alho (ao seu gosto) e reserve.

Em uma panela, refogue com óleo o alho e a cebola e, quando a cebola estiver transparente, adicione o camarão, mexendo que ele fique rosado.

Adicione o molho de tomate, sempre mexendo e, em seguida, o requeijão.

Quando estiver tudo homogêneo, adicione a mussarela picada em pedacinhos e continue mexendo.

Por fim, adicione o queijo gorgonzola picado em pedacinhos e mexa até ele derreter.

Mexa em fogo baixo por mais 3 minutos.

Monte o prato com o camarão e o spaghetti.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27262-camarao-ao-molho-gorgonzola-com-spaghetti.html>