

TALHARIM AO MOLHO 4 QUEIJOS COM CAMARÕES

INGREDIENTES

MACARRÃO:

Macarrão: 4 tabletes de macarrão tipo talharim

1 pitada de sal

1 fio de óleo

CAMARÕES:

Camarões: 100 g de camarões limpos e congelados

1/2 cebola média bem picada

3 dentes de alho bem picados

2 colheres de sopa de manteiga

MOLHO:

Molho: 1/4 cebola pequena bem picada

molho tipo 4 queijos da fugini

queijo ralado a seu gosto

pode acrescentar outros tipos de queijo se desejar

salsinha para decorar

MODO DE PREPARO

Coloque os tabletes de talharim para cozinhar juntamente com o sal e o óleo.

Enquanto cozinha o macarrão, coloque a manteiga para esquentar em uma frigideira.

Acrescente a cebola e deixe dourar.

Acrescente o alho e os camarões congelados.

Deixe o camarão cozinhar na manteiga.

Enquanto isso, em uma outra panela, coloque um pouco da manteiga dos camarões para refogar a cebola para o molho.

Quando dourar, acrescente o molho e o queijo ralado, mexendo até que o queijo derreta completamente.

Vire os camarões com o resto da manteiga na panela que contém o molho e deixe por mais 30 segundos, mexendo sempre.

Em um prato fundo, coloque todo o macarrão já cozido.

Por cima, vire o molho de camarões e decore com salsinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27933-talharim-ao-molho-4-queijos-com-camaroes.html>