

FETTUCCINE COM CAMARÕES AO MOLHO DE NATA E GORGONZOLA

INGREDIENTES

200 g de fettuccini
300 g de camarão rosa (ou branco)
300 g de creme de leite (nata)
50 g de manteiga
50 g gorgonzola
1/2 cebola grande
pitadas de cominho
sal a gosto
pimenta-preta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com sal e pimenta, reserve.

Em uma frigideira grande, refogue a cebola na manteiga e tempere com pitadas de cominho, até o a cebola ficar transparente.

Acrescente os camarões e o gorgonzola, até que fiquem rosados e o gorgonzola derretido, cuidado para não fritarem demais.

Incorpore o creme de leite, corrija o sal e desligue o fogo, mexa bem e reserve.

Coloque a água da massa no fogo com sal a gosto, quando levantar fervura coloque a massa, respeite o tempo de cozimento do fabricante, eu uso uma que pede 8 minutos e cozimento.

Escorra a massa depois de pronta e incorpore ao macarrão na própria frigideira, ligue o fogo, mexa bem.

O ponto é uma massa com um molho liso e uniforme.

Decore com folhas de manjeriço e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28051-fettuccine-com-camaroes-ao-molho-de-nata-e-gorgonzola.html>