

MACARRÃO ESPECIAL DE FORNO DA ABIMAPI

INGREDIENTES

- 200 g de massa de grão duro no formato fusili ou ao seu gosto (massa curta crua)
- 3 colheres das de sopa de azeite
- 3 colheres das de sopa de cebola cortada em cubos bem pequenos
- 1 colher das de sobremesa de gengibre fresco descascado e ralado
- 250 g de camarão fresco limpo e temperado com sal ao seu gosto e 4 colheres das de sopa de vinho branco seco
- 150 g de cogumelos frescos
- 1 xícara das de chá de ervilha fresca ou congelada
- 1 tomate grande sem pele e sem sementes cortado em cubos pequenos
- Sal, pimenta dedo-de-moça ao seu gosto
- 1 colher das de sopa de cream cheese
- 1 colher das de sopa de requeijão cremoso
- 300 g de creme de leite fresco ou UHT
- 1 sachê de caldo de legumes em pó, 0% de gordura
- 600 ml de água quente
- 4 colheres das de sopa de xerem de castanhas de caju

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o azeite e refogue a cebola e o gengibre.

Junte os camarões, os cogumelos e frite rapidamente.

Acrescente as ervilhas, o tomate e tempere com sal e pimenta ao seu gosto.

Acrescente ao refogado o cream cheese, o requeijão, o creme de leite, o caldo de legumes, a massa, a água e misture bem.

Divida a massa em duas formas refratárias.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por aproximadamente 20 a 30 minutos.

Retire o papel alumínio, polvilhe com o xerem de castanha e volte ao forno por mais dez minutos.

Sirva ao seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28307-macarrao-especial-de-forno-da-abimapi.html>