

MACARRONADA COM CAMARÃO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga
2 dentes de alho amassados
1/4 de cebola ralada
150 g de camarão
100 g de presunto
500 g de macarrão
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
800 ml de leite
1 lata de creme de leite
requeijão a gosto
2 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve.

Em uma frigideira com o óleo, o alho e a cebola, frite o camarão e o presunto até que dourem.

Em outro recipiente, dissolva a farinha de trigo no leite e junte ao refogado de camarão.

Mexa até começar a engrossar, depois disso acrescente o requeijão e por último o creme de leite.

Coloque o macarrão em uma travessa e o molho por cima.

Se quiser, coloque-o no forno durante, aproximadamente, 20 minutos.

Agora se delicie com este delicioso prato!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28659-macarronada-com-camarao.html>