

ESPAGUETE À LA FRUTOS DO MAR

INGREDIENTES

450 g de camarão limpo
200 g de bacon cortado em cubo
1 cebola picada
50 g de majericão
2 dentes de alho
1 pacote de espaguete
1 colher de sopa de manteiga
1/2 xícara de vinho branco
1/2 xícara de extrato de tomate
azeite
pimenta a gosto
sal a gosto
ervas finas a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com sal, pimenta e as ervas, reserve.

Frite no azeite, o bacon até dourar, junte a cebola e o alho e deixe por mais alguns minutos.

Em seguida, adicione a manteiga e o camarão deixe por mais 2 minutos, junte o vinho e deixe no cozimento por 5 minutos.

Coloque o extrato de tomate e reserve.

Com o espaguete cozido al dente, misture com o molho de camarão e decore com o majericão.

Sirva-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28679-espaguete-a-la-frutos-do-mar.html>