

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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