

MACARRÃO COM SHIMEJI E CAMARÃO

INGREDIENTES

1/2 pacote de espaguete fino

200 g de shimeji

16 camarões grandes

7 dentes de alho picados

8 colheres de azeite

1 colher de manteiga

1 limão taiti

1 pitada de pimenta-do-reino

sal e ervas a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe e descasque os camarões, em seguida tempere com o limão, sal e pimenta, reserve.

Coloque a massa para cozinhar de acordo com as instruções, fique de olho pois os espaguete mais finos cozinham mais rápido que os demais, escorra, não lave o macarrão e regue com azeite para não grudar.

Enquanto isso, aqueça uma frigideira antiaderente, coloque um fio de azeite e vá colocando os camarões um a um para que não crie água, vire-os assim que dourar.

Desligue o fogo, retire e coloque os camarões em outra vasilha.

Na mesma frigideira, coloque o óleo e a manteiga em seguida o alho e depois o shimeji, deixe dourar bem e secar, acrescente o macarrão, acerte o sal.

Ao servir as porções coloque os camarões para decorar e salpique com ervas (salsinha e orégano).

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29061-macarao-com-shimeji-e-camarao.html>