

MACARRÃO COM MOLHO DE FRUTOS DO MAR E CHAMPINGON

INGREDIENTES

250 g de macarrão tipo espaguete
250 ml de leite
2 colheres de sopa cheias de maionese
200 g de cogumelos champignon
150 g de lulas limpas (preferência para as pequenas 2-5 cm)
100 g de mexilhões previamente cozidos
70 g de kani cortado em rodelas (3 palitos aproximadamente)
1/2 cebola grande
4 dentes de alho
1 colher de sopa rasa de manteiga
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque para dourar a cebola e o alho com a manteiga.

Assim que dourar, reserve metade.

Pegue metade da cebola e alho dourados, adicione o kani, em seguida os mexilhões e por fim a lula.

Assim que ela diminuir de tamanho e liberar parte de seu suco, remova todos os frutos do mar, deixando o líquido na panela e reserve-os.

Ao suco restante acrescente, a outra metade de cebola e alho reservados, assim como os cogumelos cortados em fatias não muito finas.

Acrescente sal a gosto.

Deixe cozinhar tampado, até que os cogumelos tornarem-se bem macios e liberar seu líquido.

Acrescente o leite e deixe ferver, entre 5 à 10 minutos, para que o sabor penetre nos cogumelos.

Acrescente o macarrão previamente cozido al dente e a maionese.

Deixe cozinhar para que o macarrão também absorva o sabor e engrosse o molho.

Acrescente novamente os frutos do mar, acerte o ponto do sal e deixe cozinhar por, no máximo, mais 1 minuto, para que não fiquem borrachudos, principalmente a lula.

Costumo usar leite desnatado nesta receita e no momento de adicionar os frutos do mar, eu deixo eles um pouquinho no fogo antes de adicionar o próximo, para que fritem um pouco e seja mais fácil ver se não estão cozinhando demais.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29226-macarrao-com-molho-de-frutos-do-mar-e-champignon.html>