

MACARRÃO COM CAMARÕES, TOMATINHOS E MANJERICÃO

INGREDIENTES

500 g de macarrão de sua preferência
300 g de camarões médios sem casca e sem cabeça
1 xícara de chá de folhas de manjerição fresco
20 tomatinhos grape fruit cortados ao meio
azeite extra virgem
1 cebola grande cortada em rodela s finas
2 dentes de alho amassados
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela, coloque água para ferver com sal e um fio de azeite.

Coloque a massa para cozinhar até ficar al dente.

Numa frigideira, coloque 2 colheres de azeite e coloque os camarões para fritar sem a casca e sem cabeça. Assim que ficarem rosados, coloque a cebola para murchar e logo após coloque o alho para dourar e acrescente as metades dos tomatinhos e as folhas de manjeriço, o sal e a pimenta-do-reino.

Mecha bem para que tudo fique com os sabores mais ativados, mas sem desmancharem e desligue o fogo. Numa travessa, coloque a massa e despeje camarão com os tomatinhos e o manjeriço, regue com mais azeite extra virgem.

Misture bem e sirva a seguir.

  delicioso e maravilhoso!

 2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29301-macarrao-com-camaroes-tomatinhos-e-manjericao.html>