

ESPAGUETE COM CAMARÃO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

300 g de filé de camarão, limpos e eviscerados

espaguete nº 8 (porção para duas pessoas)

1 caixa de creme de leite

50 g de queijo parmesão ralado na hora

1 tomate cortado em cubos pequenos

1/2 cebola picada bem fininha

pimenta-do-reino a gosto

1 dente de alho médio picadinho

sal a gosto

1 colher de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão já limpo apenas com pimenta-do-reino.

Aqueça o azeite em uma frigideira funda.

Refogue a cebola e o alho, quando a cebola estiver transparente, acrescente o camarão e deixe fritar 3 minutos, virando os camarões para dourar os dois lados.

Neste tempo cozinhe a massa al dente.

Volte à frigideira, acrescente o creme de leite, o tomate picado e cozinhe por mais 2 minutos.

Finalize com o queijo parmesão e acerte o sal.

Com a massa pronta, monte o prato e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30100-espaguete-com-camarao-ao-molho-branco.html>