

FETTUCCHINE COM CAMARÃO AO MOLHO DE QUEIJO E ERVAS FINAS

INGREDIENTES

1 pacote fettuccine grano duro (500 g)
1 kg e 1/2 de camarão médio descascado (filé)
200 g requeijão cremoso
1 molho queijo com ervas masterfoods
100 g champignon fatiado (pequeno)
1 tomate
1 cebola
3 dentes de alho
1 colher manteiga
sal (a gosto)
1/2 xícara molho de tomate com manjeriço
50 g queijo parmesão ralado
200 ml leite

MODO DE PREPARO

MOLHO DE QUEIJO COM ERVAS:

Molho de queijo com ervas: Em uma panela pequena, dissolva bem o conteúdo do saquinho de molho de queijo com ervas masterfood em 200 ml de água fria e 200 ml de leite.

Leve ao fogo baixo até a fervura, misturando bem para evitar a formação de grumos.

Após ferver, desligue o fogo e reserve.

MOLHO DE CAMARÃO:

Molho de Camarão: Em uma panela grande, aqueça a colher de manteiga e doure os alhos triturados com a cebola picada.

Adicione o camarão previamente temperado e mexa bem.

Ao iniciar a fervura, mantenha em fogo baixo e adicione o tomate picado (preferencialmente sem casca) e o champignon fatiado.

Deixe cozinhar por 10 minutos.

Adicione o requeijão cremoso e o molho de tomate com manjeriço.

Quando tiver evaporado bem e ganhar uma consistência um pouco cremosa, adicione o molho de queijo com ervas e deixe ferver por mais 10 minutos.

PREPARO FINAL:

Preparo Final: Cozinhe o fettuccine grano duro até ficar ao dente.

Escorra e lave em água fria.

Em um refratário, espalhe uma camada do fettuccine e cubra com o molho de camarão.

Faça isso quantas vezes forem necessárias de tal forma que o molho fique bem distribuído no Fettuccine dentro do refratário.

Polvilhe o queijo ralado por cima e leve ao forno a 180°C por 20 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30794-fettuccine-com-camarao-ao-molho-de-queijo-e-ervas-finas.html>