

LINGUINI COM MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 pacote de linguini (500 g)

2 tomates médios picados

1/2 cebola picada

3 dentes de alho picado

400 g de camarão médio descascado e limpo

limão

sal

250 g de molho de tomate refogado

1 colher de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de requeijão

2 colheres de sopa de parmesão ralado

100 ml de vinho tinto seco

manjericão fresco

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme instruções e reserve.

Tempere os camarões com sal e limão (adicone pimenta-do-reino se desejar).

Numa frigideira grande e funda refogue o alho e a cebola no azeite.

Quando estiverem dourados, acrescente o tomate e o manjericão e deixe refogar por aproximadamente 5 minutos em fogo médio.

Coloque a manteiga, o vinho e o molho de tomate.

Misture bem e após coloque o requeijão e o parmesão.

Deixe reduzir um pouco e acrescente os camarões, mantendo no fogo por mais 2 a 3 minutos.

Coloque o macarrão em uma travessa e coloque o molho por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31812-linguini-com-molho-de-camarao.html>