

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
manjeriço fresco

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme instruções e reserve.

Tempere os camarões com sal e limão (adicione 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 manjeriço 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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