

ESPAGUETE COM FRUTOS DO MAR GRATINADO

INGREDIENTES

1 kg anéis lula
1 kg camarão
1 kg mexilhão
500 g macarrão (espaguete)
1 lata sardinha (molho tomate)
1 sachê milho verde (200 g)
1 creme de leite (200 g)
1 lata pomarola tradicional (340 g)
parmesão ralado (50 g)
azeitonas verdes cortadas e sem caroço (50 g)
1 tablete caldo knorr (sabor bacon)
1 colher sopa margarina
azeite
alho
sal

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela coloque o extrato de tomate, a sardinha amassada, azeitonas, 1 colher de margarina e um fio de azeite. Em fogo médio mexa até a margarina derreter.

MEXILHÃO E ANÉIS DE LULA:

Mexilhão e anéis de lula: Cozinhe tudo acrescentando 1 tablete de caldo knorr (bacon) e o creme de leite. Quando o caldo estiver "um pouco" denso, desligue o fogo.

CAMARÃO:

Camarão: Cozinhe acrescentando uma pitada de sal. Quando estiver cozido, escorra o caldo, acrescente azeite e uma colher de chá de alho picado e mexa até dourar.

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato: Despeje o macarrão numa forma (40X30), acrescente o molho de tomate e misture.

Espalhe o sachê de milho verde sobre o macarrão.

No centro da forma, coloque o mexilhão com os anéis de lula.

Coloque o camarão nas laterais do mexilhão com os anéis de lula. Com uma colher grande, coloque o caldo de creme de leite que estava o mexilhão com os anéis de lula no centro da forma. Despeje as 50 g de queijo parmesão sobre toda forma.

Preaqueça o forno 5 minutos em fogo alto.

Levar ao forno em fogo alto de 10 a 15 minutos para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33411-espagete-com-frutos-do-mar-gratinado.html>