

# 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/33411-espaguete-com-frutos-do-mar-gratinado.html>