

FETTUCINE ALFREDO COM CAMARÃO

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de manteiga

2 dentes de alhos amassados

1 caixa de creme de leite

1 xícara de queijo parmesão ralado

sal e pimenta a gosto

2 colheres de sopa de salsa picada

500 g de camarão

macarrão fettucine cozido al dente

MODO DE PREPARO

Doure o alho em 1 colher de sopa de manteiga em fogo baixo.

Coloque o creme de leite e o queijo parmesão.

Deixe o molho ferver mexendo sempre para não queimar.

Coloque o restante dos temperos, menos o camarão, que deve ser refogado em uma colher de manteiga até ficar numa cor sólida rosada.

Acrescente o camarão ao molho e o molho ao macarrão e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33434-fettucine-alfredo-com-camarao.html>