

MACARRÃO AFRODISÍACO

INGREDIENTES

- 1 cebola pequena picada
- 1 tomate sem pele e sem sementes
- 1 colher de gengibre ralado
- 1 caldo de legumes dissolvido em 2 xícaras de água
- 1 caixa de creme de leite
- 1/4 xícara de ervilha
- 1/4 xícara de champignon fatiado
- 2 colheres de sopa de requeijão cremoso
- 100 g de pene
- 200 g de camarão limpo e temperado com 1 colher de azeite e sal
- 30 g de castanha de caju picados
- 2 pimenta dedo de moça (a gosto)

MODO DE PREPARO

Numa tigela misture a cebola, tomate, gengibre, o caldo de legumes dissolvido em 2 xícaras de água, creme de leite, ervilha, champignon, sal, pimenta dedo de moça e requeijão, reserve.

Divida o pene em 2 refratários e despeje a mistura reservada, tomando cuidado pra que o pene fique totalmente coberto com o líquido.

Cubra com o papel alumínio e leve para assar em forno a 200°C por 35 minutos.

Retire o papel, coloque os camarões e a castanha de caju e deixe por mais 10 minutos ou até o camarão estar cozido.

Sirva com uma salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33490-macarrao-afrodisiaco.html>