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 200ºC 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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