

MACARRÃO COM CAMARÃO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de camarão temperado com sal limão e coentro

250 g (1/2 pacote) de macarrão fusilli integral

500 ml de água

1 caixa de creme de leite

1 caixa pequena de polpa de tomate

alho e cebola a gosto para refogar

100 g de ervilhas congeladas

azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue no azeite a cebola, após ela começar a amolecer ponha o alho.

Quando começar a dourar, jogue a polpa de tomate e deixe ferver um pouco com o refogado. Jogue um punhadinho do camarão (uns cinco ou seis), a água, o creme de leite e o macarrão. Misture e salgue a gosto.

Quando começar a borbulhar, jogue os camarões (sem o caldo de limão do seu tempero) e as ervilhas. Feche a panela de pressão e aguarde pressurizar. Apenas dois minutos na pressão. Desligue o forno, esfrie a panela para sair todo o vapor e é só servir.

Se você gosta do camarão quase cru, pode jogá-lo após abrir a panela. Jogue no macarrão, misture bem e tampe por mais uns três minutos sem levar ao fogo novamente.

Você também pode substituir as verduras congeladas a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33540-macarrao-com-camarao-na-panela-de-pressao.html>