

LINGUINI DE CAMARÃO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

5 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1/2 litro de leite
3 gemas de ovo caipira
250 ml de creme de leite fresco
1/2 Kg de camarão descascado
2 dentes de alho amassados
sal, noz moscada e pimenta do reino a gosto
200 g de queijo parmesgiano regiano ralado bem fino
250 g de presunto em cubos pequenos (tipo royale)
250 g de queijo emental em cubos
1/2 kg de macarrão tipo linguini cozido ao dente
200 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Para o creme bechamel, derreta a manteiga em uma panela. Coloque a farinha, misture até que se obtenha uma cor levemente amarronzada e com aroma de nozes. Em seguida, coloque o leite aos poucos mexendo sem parar com um fouet.

Na sequência misture as gemas com um pouquinho de leite e noz de moscada.

Em seguida misture com o creme de leite e coloque aos poucos na panela.

Misture até que fique um creme levemente espesso, insira o queijo emental utilizando o fogo brando.

Por fim, coloque o queijo ralado, misture para que derreta e engrosse o molho. Monte seu prato.

CAMARÃO:

Camarão: Em uma frigideira ponha 2 colheres de sopa de manteiga e 2 dentes de alho e deixe dourar. Em seguida ponha o camarão até ficar bem vermelho, acerte o sal.

Junte o Linguini com o camarão e o molho, misture para que tudo fique muito bem envolvido. Finalize polvilhando queijo ralado.

Sirva.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33947-linguini-de-camarao-ao-molho-branco.html>