

MACARRÃO DE CONCHINHA COM QUINOA E CAMARÃO

INGREDIENTES

50 g de quinoa vermelha
250 g de macarrão em formato de conchinha
100 g de camarão
knorr para vegetais
extrato de tomate
2 rodela de cebola picada
4 dente de alho ou em po
sal a gosto
óleo de coco ou azeite

MODO DE PREPARO

Prepare a quinoa, deixe em água quente por 2 minutos, depois escorra.
Coloque o óleo na panela (3 colheres de óleo de coco ou 3 de azeite) em fogo médio.
Acrescente 2 dentes de alho amassados com sal e metade do knorr.
Quando começar a dourar acrescente a quinoa.
Misture bem e acrescente 2 copos de água e deixe cozinhando.
Numa frigideira coloque óleo de coco (2 colheres ou 2 de azeite), acrescente a cebola, sal (se quiser) e a outra metade do knorr.
Acrescente os 2 dentes de alho restantes (amassados ou cortados). Quando começar a dourar coloque o camarão.
Quando o camarão soltar um caldo acrescente 4 colheres de sopa de extrato de tomate.
Desligue o fogo e deixe o camarão descansando.
Prepare o macarrão com água quente.
Pegue a panela de pressão e jogue a quinoa junto com o camarão.
Acrescente água até cobrir 2 dedos da quinoa e do camarão.
Deixe na pressão por 10 minutos.
Quando abrir a panela misture o macarrão já escorrido junto com esse molho e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34088-macarrao-de-conchinha-com-quinoa-e-camarao.html>