

FUSILLI COM CAMARÕES E ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

250 g (meio pacote) de fusilli
1 pacote (400 g) de camarões médios pré-cozidos
2 talos de alho poro cortados em fatias bem finas
2 tomates maduros sem sementes, ou 12 tomates cereja tipo sweet grape, cortados em 4
4 dentes de alho em lâminas finas
1 envelope de caldo de legumes granulado
1 lata de creme de leite (pode ser light)
pimenta-do-reino a gosto
salsa picada a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva água suficiente para a quantidade de massa com um punhadinho de sal e um fio generoso de azeite ou óleo neutro (girassol, canola, soja ou milho). Adicione a massa e cozinhe al dente. Em uma frigideira grande ou wok, coloque cerca de 2 colheres (sopa) de azeite, acrescente o alho. Dê uma douradinha, acrescente o alho-poró e o tomate, refogando bem.

Adicione os camarões pré-cozidos, mexa bem para cozinhar e acrescente os temperos (caldo de legumes, pimenta-do-reino e salsa).

Adicione o creme de leite, mexa e deixe ferver. Apague o fogo. Adicione a massa cozida, coloque num refratário e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34395-fusilli-com-camaroes-e-alho-poro.html>