

PENNE COM CAMARÃO E CREAM CHEESE

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de camarão grande sem casca
1 pacote de massa tipo penne
1 pimentão vermelho
1 pimentão amarelo
1 pimentão verde
azeite, sal, vinagre balsâmico, azeitonas pretas em fatias
2 potes de cream cheese tradicional
2 vidros de molho de iogurte salada
1 caixa de creme de leite
1 vidro de tomate seco (500 g)
4 maçãs verdes em cubos
300 a 500 g uvas passas sem caroço

MODO DE PREPARO

Corte os pimentões em tiras e coloque em uma assadeira retangular com azeite.

Por cima coloque sal, vinagre balsâmico e as azeitonas.

Leve ao forno até amolecer os pimentões sem deixar queimar.

Levar à geladeira, cozinhar o macarrão penne em água e sal al dente, deixar esfriar na geladeira.

Refogar o camarão na manteiga, colocar uma pitada de sal e também levar à geladeira.

No liquidificador colocar o cream cheese, o molho de iogurte e a caixa de creme de leite, bata bem e leve à geladeira.

Quando estiver tudo totalmente frio coloque em um pirex grande e fundo e misture tudo.

Acrescente os tomates secos escorridos, junte as maçãs e as uvas passas.

Coloque tudo de volta na geladeira até a hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34514-penne-com-camarao-e-cream-cheese.html>