

# 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, cozinar 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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/34514-penne-com-camarao-e-cream-cheese.html>