

MACARRONADA RÁPIDA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão instantâneo (pacote grande, sem tempero)

500 g de camarão pequeno salgado

1 caixa de creme de leite pequena

1 sachê de extrato de tomate

1 vidro de requeijão

1/ cebola picada

4 pimentinhas verdes picadas

salsinha

azeite

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Ferva o camarão para retirar o excesso de sal, repita o processo pelo menos 2 vezes e reserve.

Em uma panela, refogue a cebola e a pimentinha verde.

Acrescente o camarão e refogue um pouco mais.

Acrescente na panela o extrato de tomate, o creme de leite e o requeijão. Misture bem e deixe ferver por 5 minutos.

Enquanto ferve o molho, você prepara o macarrão instantâneo em água fervente, o tempo de cozimento é de 3 minutos.

Em uma refratária, distribua uma camada do macarrão cozido e após metade do molho. Repita as camadas finalizando com o molho.

Polvilhe a salsinha e queijo parmesão ralado e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34644-macarronada-rapida-de-camarao.html>