

MACARRÃO COM CAMARÃO, GENGIBRE E LIMÃO

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo espaguete
500 g de camarão médio
1 caixinha de creme de leite
3 colheres de sopa de extrato de tomate
2 colheres de sopa de tempero baiano kitano
1 envelope de sazón sabor caldo de legumes
1 colher de sopa de alho ralado
1 colher de sopa de cebola ralada
1 colher de sopa de gengibre ralado
Azeite
1 limão grande
Sal

MODO DE PREPARO

Tempere os camarões com meio limão e sal, reserve.
Cozinhe o macarrão conforme instruções da embalagem.
Coloque três colheres de sopa de azeite numa frigideira funda e frite os camarões.
Quando a água secar, adicione a cebola, o alho e o gengibre.
Em seguida o tempero baiano e o sazón.
Mexe e adicione o extrato de tomate.
Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.
Misture o macarrão ainda bem quente, não o lave, só escorra.
Esprema a outra metade do limão.
Regue com azeite.
Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35070-macarrao-com-camarao-gengibre-e-limao.html>