

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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