

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.

Mexa 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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