MACARRÃO DA MAMA ANGEL

INGREDIENTES

250 g de talharim fresco 'al dente'

300 g de camarão fresco médio

1 cebola média picada em cubinhos

1/2 pimentão verde picado

1/2 pimentão vermelho picado

1 tomate sem pele em cubinhos

2 dentes de alho amassados

1/2 xícara de ervilhas frescas ou tipo congeladas

1 colher de sopa de extrato de tomate

2 colheres de óleo

200 ml de água quente

salsa e cebolinha verde picada

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão, escorra e reserve.

Refogue a cebola, alho, pimentão verde e vermelho.

Junte o extrato de tomate, adicione a água e, em seguida, os camarões.

Deixe cozinhar até o camarão ficar avermelhado.

Por fim coloque os demais ingredientes, misture e tampe a panela.

Deixe cozinhar por mais 5 minutos.

Em um prato refratário coloque o macarrão, se preferir regue um pouco de azeite de oliva colocando o molho de camarão por cima do macarrão.

Se desejar coloque queijo parmesão por cima e leve ao forno para gratinar.

Sirva com mix de salada de folhas como alface, rúcula, agrião e alface roxa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35273-macarrao-da-mama-angel.html