MACARRÃO PENNE AO MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 kg de camarão limpo

500 g de macarrão penne

2 tomates

1 cebola

óleo

1 copo de requeijão

1 copo de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

100 g de parmesão ralado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão normalmente.

Em uma panela, coloque a cebola picada com um pouco de óleo.

Assim que a cebola estiver começando a dourar, jogue o camarão e o sal.

Quando o camarão estiver bem rosado, jogue os tomates picados.

Deixe cozinhar um pouco e jogue o requeijão, misture.

Dissolva o amido de milho no leite e acrescente à receita, mexa bem.

Em um refratário jogue um pouco do molho e um pouco do macarrão, depois mais molho e mais macarrão e assim até acabar o molho.

Coloque o queijo parmesão ralado por cima e leve ao forno por 10 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35284-macarrao-penne-ao-molho-de-camarao.html