

MACARRÃO PENNE COM CAMARÃO

INGREDIENTES

500 g de macarrão penne adria
500 g de camarão descascado
1 lata de extrato de tomate elefante
1 limão
manjericão
6 dentes de alho
sal
pimenta
queijo parmesão ralado
azeite
1 tomate cortado em cubos
1 cebola cortada em cubos

MODO DE PREPARO

CAMARÃO:

Camarão: Lave o camarão e tempere com 1 limão, 3 dentes de alho e sal a gosto. Deixe por pelo menos 1 hora.

Em uma panela coloque 3 dentes de alho e um filete de azeite.

Espere dourar o alho e coloque o tomates e a cebola já cortados.

Mexa e depois adicione o extrato de tomate.

Continue mexendo e depois coloque 400 ml de água.

Deixe cozinhar em fogo baixo e tampe a panela por uns 6 minutos. Depois coloque o camarão que foi temperado e deixe cozinhar por mais 6 minutos.

Caso o molho fique ralo coloque maisena.

Dissolva 1 colher de sopa de maisena em 50 ml de água e depois coloque no molho mexendo ate engrossar.

Coloque o macarrão no prato e depois acrescente o molho com camarão.

Adicione queijo ralado a gosto e manjericão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35321-macarrao-penne-com-camarao.html>