

MACARRÃO COM CAMARÃO AO MOLHO DE QUATRO QUEIJOS

INGREDIENTES

1/2 pacote de macarrão

1/2 kg de camarão

2 copos de leite

2 colheres cheias de sopa de amido de milho

2 colheres de sopa de requeijão

1 pacote de molho quatro queijos fugini

1 caixinha de creme de leite

1 cebola picada em cubos

1 colher de manteiga

1 colher de azeite

MODO DE PREPARO

Ferva o macarrão até ficar no ponto.

Em uma panela coloque a manteiga, o azeite e a cebola em cubos e frite até dourar.

Em seguida coloque o camarão e frite por aproximadamente 5 minutos em fogo médio.

Coloque os 2 copos de leite, em um deles misture o amido de milho.

Quando começar a engrossar, coloque o molho de quatro queijos, o creme de leite, o requeijão e o sal, sempre mexendo.

Quando começar a borbulhar, desligue o fogo e acrescente o macarrão.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35505-macarrao-com-camarao-ao-molho-de-quatro-queijos.html>