

# MACARRÃO AO MOLHO BRANCO DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão
- óleo para cozinhar o macarrão
- 500 g de camarão limpo
- 5 dentes de alho
- azeite
- sal
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 copo de requeijão
- 1 tomate
- 1 pimentão (a cor que preferir, se quiser pode misturar)

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve.

Em uma panela frite 2 dentes de alho no azeite.

Jogue o pimentão cortado em pequenos pedaços e frite também, se necessário jogue um fio de água para dar uma refogada.

Adicione o tomate cortado em pequenos pedaços (o tomate vai desmanchando, como se fosse um molho mesmo).

Em outra panela, frite 3 dentes de alho no azeite e coloque o camarão para dar uma fritada rápida.

Quando o camarão estiver macio e corado, adicione o requeijão e o creme de leite.

Mexa bem, acrescente o molho de pimentão e tomate (o molho branco vai ficar rosado).

Coloque sal a gosto.

Quando começar a ferver desligue o fogo e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35856-macarrao-ao-molho-branco-de-camarao.html>