

ESPAGUETE COM CAMARÃO E ASPARGOS

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão tipo espaguete

1/2 cebola pequena ralada

4 dentes de alho amassados

400 a 500 g de camarão limpo

1/2 copo de vinho branco

2 copos de aspargos picados

suco de 1 limão siciliano

azeite

sal e pimenta-do-reino a gosto

manjeriço cortado para enfeitar

MODO DE PREPARO

Numa panela grande, coloque água e 1 colher de sal para ferver, (veja as instruções da embalagem da massa para determinar a quantidade de água e o tempo de cozimento).

Rale a cebola e amasse bem o alho, misturando a eles uma pitada de sal.

Aqueça um fio de azeite e coloque a cebola e o alho. Deixe por alguns minutos e acrescente o camarão.

Depois de 2 minutos, aproximadamente, acrescente o vinho e os aspargos e deixe em fogo alto para secar.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Adicione o macarrão cozido e o limão, misture bem.

Finalize com o manjeriço picado e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36342-espaguete-com-camarao-e-aspargos.html>