

MACARRONADA COM CAMARÃO E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão longo (tipo spaghetti, talharim, cabelo de anjo)

400 a 500 g de camarão limpo

1 fio de óleo ou azeite

4 dentes de alho amassados

2 copos de brócolis picadinho

2 tomates picados

1 colher de manteiga ou margarina

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar conforme as instruções da embalagem.

Em outra panela, aqueça o óleo e coloque alho, camarões e sal. Deixe refogar por cerca de 3 minutos.

Acrescente brócolis e tomate e misture bem. Cozinhe por mais 3 minutos, com a panela tampada.

Coloque o macarrão cozido e a manteiga. Misture bem, por cerca de 2 minutos.

Acerte o sal e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36355-macarronada-com-camarao-e-brocolis.html>