

CAMARÃO À MODA TROPICAL

INGREDIENTES

250 g de camarão
300 g de macarrão espaguete
1 colher de manteiga
1/2 xícara de creme de leite
1 e 1/2 xícara de leite líquido
1/2 cebola
1/2 tomate
coentro
sal e pimenta-do-reino a gosto
1/2 limão
1 dente de alho grande

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão 'al dente' ou no ponto que desejar.

Enquanto o macarrão cozinha amasse o alho, a pimenta-do-reino com o sal, esprema o limão e tempere os camarões com a mistura, deixe reservado.

Escorra o macarrão e reserve.

No fogo coloque a manteiga, os camarões e a cebola, doure bem.

Já dourados acrescente o leite e deixe levantar fervura.

Acrescente o creme de leite, mexa e desligue.

Coloque o macarrão no prato, corte em pedaços o tomate e o coentro e jogue por cima o camarão.

Não deixe o caldo ficar muito grosso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36484-camarao-a-moda-tropical.html>