

# TAGLIARINI COM CAMARÃO E FRANGO AO CURRY

## INGREDIENTES

1 pacote de tagliarini  
500 g de camarão  
400 g de frango  
2 colheres (sobremesa) de curry em pó  
1/2 caixa de creme de leite  
2 colheres de mostarda  
2 colheres de cream cheese  
alho desidratado  
1/2 cebola  
azeite (a gosto)  
sal (a gosto)

## MODO DE PREPARO

### TAGLIARINI:

Tagliarini: Coloque a água em uma panela e deixe ferver.  
Acrescente o azeite, 1/2 colher curry em pó, em seguida adicione o sal e a massa.  
Deixe cozinhar até que fique al dente.  
Escorra bem a massa e dê um choque térmico com água corrente da torneira e reserve.

### CAMARÕES E O FRANGO:

Camarões e o frango: Em uma panela, coloque o azeite, 1/2 cebola picada e o alho desidratado, em seguida refogue.  
Acrescente os camarões e deixe-os cozinhar por 5 minutos.  
Em seguida, acrescente o frango, a mostarda e 1 colher e 1/2 de curry em pó, e 200 ml de água e deixe cozinhando por mais 15 minutos.  
Por fim, acrescente o creme de leite e o cream cheese e deixe ferver por mais 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36825-tagliarini-com-camarao-e-frango-ao-curry.html>