

TALHARIM AO MOLHO DE CAMARÃO NO VINHO BRANCO

INGREDIENTES

macarrão à sua escolha (fiz com massa fresca talharim)

500 g de camarão descascado

2 sachês de sazón vermelho ou tempero do nordeste

1 pitada de sal

1/2 limão

alho em pasta

1 colher de sopa de cebola picadinha

cheiro verde a gosto

1 colher de sopa de extrato de tomate

1/2 cubo de caldo de bacon

1/2 lata de creme de leite

2 colheres de sopa requeijão

1/2 copo de vinho branco

MODO DE PREPARO

MACARRÃO:

Macarrão: Coloque para ferver 3 litros de água com 1 colher de sopa de sal e duas colheres de sopa de óleo.

Se for macarrão fresco basta cozinhar 3 minutos. Se for macarrão normal, deixar 'al dente'.

Lavar o macarrão e reservar.

Normalmente depois de lavado, as pessoas colocam logo o molho em cima. Eu prefiro passar o macarrão na manteiga. Fica mais gostoso.

MOLHO:

Molho: Tempere os camarões com o sazón, limão, alho, cebola, extrato de tomate e deixe apurar o sabor por uns 10 minutos.

Aqueça a panela com óleo, jogue meia colher de sopa de alho em pasta, deixe dourar e jogue o vinho branco.

Acrescente o meio cubo de caldo de bacon e deixe dissolver em fogo baixo.

Mantenha o fogo baixo e coloque o camarão já temperado.

Mexa mantendo sempre em fogo baixo ou até começar a ferver (uns 7 minutos no máximo) para ele não cozinhar tanto e assim evitar de ficar borrachudo, pois quanto mais tempo ficar no fogo, mais duro o camarão fica.

Em um recipiente, misture o creme de leite e o requeijão e coloque na panela onde está o camarão. Como na

panela o camarão vai soltar água, o molho ficará bem cremoso; não ficará muito grosso.

Pronto, agora é só colocar no macarrão e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36855-talharim-ao-molho-de-camarao-no-vinho-branco.html>