

ESPAGUETE AO MOLHO DE LULA E CAMARÕES DA ABIMA

INGREDIENTES

- 500 g de macarrão tipo grano duro no formato espaguete, cozido 'al dente'
- 1 kg de lula em anéis
- 500 g de camarões médios ou grandes, limpos
- 250 ml de vinho branco seco
- 1/2 pimentão vermelho
- 1/2 pimentão amarelo
- 1/2 pimentão verde
- 100 ml azeite
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola média cortada em cubos pequenos
- 1 colher de chá de pimenta dedo-de-moça (opcional)
- 6 tomates do tipo italiano, sem peles e sem sementes cortado em cubos pequenos
- 2 colheres de sopa de azeitonas pretas fatiadas
- 1 colher de sopa de folhinhas frescas de tomilho limão
- 2 colheres de sopa de salsinha fresca
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a Lula e os camarões com o vinho, sal e pimenta-do-reino branca a gosto.

Risque os pimentões dividindo-os em quatro gomos, espete com um garfo e leve à chama do fogão para soltar a pele. Corte os pimentões em cubos pequenos e reserve. Doure levemente o alho no azeite e acrescente as cebolas, a pimenta, os cubos de pimentões, os anéis de lula e os camarões e refogue rapidamente. Retire a lula e os camarões e reserve. Acrescente os tomates, a azeitona, o tomilho, tempere com sal e pimenta a gosto e deixe cozinhar por aproximadamente 15 minutos para encorpar o molho. Acrescente os camarões, os anéis de lula reservados, a salsinha, deixe levantar fervura e sirva com a massa.

Fique atento ao cozimento da lula e dos camarões. Se ultrapassar o tempo, ficarão duros e ressecados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37058-espaguete-ao-molho-de-lula-e-camaroes-da-abima.html>