

MACARRÃO AO MOLHO DE CAMARÕES

INGREDIENTES

1 kg de camarões pequenos, limpos
250 g de macarrão tipo gnocchi
200 ml de leite de coco
200 ml de vinho branco seco
200 ml de azeite
200 ml de molho de tomate
1 cebola grande ralada
1 limão
3 dentes de alho amassados
1 colher de café de açafrão
1 colher de chá rasa de colorau
1 colher de chá rasa de gengibre ralado em ralo fino
10 g de caldo de legumes
sal e pimenta a gosto
queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar o macarrão, sempre mexendo para não grudar. Quando estiver 'al dente', escorrer em uma peneira e molhar em água corrente para interromper o cozimento. Reservar.

Espremer um limão sobre o camarão. Reservar.

Em uma panela grande, refogar no azeite os dentes de alho e a cebola e acrescentar o açafrão, o gengibre, o caldo de legumes e o colorau. Mexer bem. Quando a cebola estiver dourada, acrescentar o camarão. Misturar bem e deixar refogar, até que os camarões estejam cozidos.

Acrescentar o leite de coco, o vinho branco e o molho de tomate e mexer bem. Acrescentar o sal aos poucos, até que se alcance o sabor desejado, lembrando que o molho ainda receberá o macarrão. Deixe ferver por 10 minutos em fogo baixo com a panela tampada.

Desligar o fogo. Acrescentar o macarrão e mexer bem, até que todo o molho envolva a massa.

Servir prontamente e polvilhar o queijo parmesão sobre a massa a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37687-macarrao-ao-molho-de-camaroes.html>