

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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