

MACARRÃO COM MOLHO BRANCO LIGHT

INGREDIENTES

1 cebola picada
1/2 tomate picado
4 dentes de alho
2 colheres de sopa de manteiga (becel)
1 colher de sopa de philadélfia light
1 caixa de creme de leite light
pimenta-do-reino e sal a gosto
suco de 1 limão
salsinha a gosto
1/2 pacote de macarrão parafuso (pode ser integral se preferir)
500 g de camarão pistola

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com alho, cebola, pimenta-do-reino, salsinha, sal e o limão, reserve por 20 minutos.

Doure a cebola e o alho na manteiga até ficar transparente.

Junte o camarão com o tomate e um pouco de salsinha, deixe fritar por mais ou menos 5 minutos e junte o creme de leite e uma colher de Philadélfia. Experimente e caso necessário, acrescente sal.

Cozinhe por 15 minutos.

Despeje pelo macarrão já cozido e acrescente um pouco de pimenta-do-reino e salsinha para enfeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38991-macarrao-com-molho-branco-light.html>