MACARRÃO COM MOLHO BRANCO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

OPCIONAIS:

Opcionais:1 tomate pequeno

1/2 pimentão pequeno

1 punhado de salsa

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o camarão limpo com uma colher de alho, o tempero misto e o sal a gosto.

Se for usar os opcionais picar bem pequenos e misturar nos camarões antes de ir ao fogo.

Depois que os camarões ficarem rosados desligue o fogo e reserve.

Em outra panela coloque o macarrão para cozinhar em água fervendo.

Escorra o macarrão e reserve.

Somente na hora de servir, coloque o macarrão no prato.

Coloque na panela onde está o camarão, a caixa inteira do creme de leite e o queijo ralado.

Aqueça em fogo baixo mexendo sempre até o molho começar a engrossar.

Coloque diretamente sobre o macarrão que já está no prato, geralmente coloco uma concha cheia em cada um.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39234-macarrao-com-molho-branco-de-camarao.html