

MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM CAMARÃO

INGREDIENTES

MACARRÃO:

Macarrão: 1 pacote de macarrão tipo espaguete

1/2 xícara de óleo

sal a gosto

CAMARÃO:

Camarão: 500 g de camarão

1/2 cebola (picada)

1/2 xícara de óleo

Coentro ou cheiro verde a gosto (opcional)

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1/2 cebola (picada)

2 dentes de alho (picados)

1 colher (sopa) de margarina

1 copo de leite

2 colheres de farinha de trigo

1 tablete de caldo de legumes

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão normalmente.

Em outra panela doure a cebola e o alho com margarina ou óleo.

Após dourar acrescente o camarão e deixe refogar.

Acrescente água até cobrir o camarão e deixe cozinhar.

Em outra panela doure a cebola e o alho com a margarina.

Dissolva no copo de leite as duas colheres de farinha de trigo e coloque junto da cebola e do alho já dourados.

Mexa até ferver e acrescente o caldo de legumes, mexa até ficar cremoso.

Numa travessa (de lasanha mesmo), coloque uma camada de molho branco, camarão e macarrão.

Siga esta ordem, de maneira que a última camada seja de camarão para enfeitar o prato e sirva.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40261-macarrao-ao-molho-branco-com-camarao.html>