

RIGATONI AO MOLHO DE CAMARÃO E CHAMPIGNON

INGREDIENTES

300 g de rigatoni (usei Barilla)

400 g de camarão sem casca

1 vidro pequeno de champignon

Molho de tomate de sua preferência (eu usei Barilla)

Suco de 1/2 limão

Sal e pimenta-do-reino a gosto

alho a gosto

Cheiro-verde e manjeriço a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o rigatoni em água com um pouco de sal, no ponto al dente.

Tempere o camarão com sal, limão e pimenta-do-reino.

Refogue o alho e o camarão em um pouco de óleo.

Acrescente o champignon.

Adicione o molho e cozinhe por alguns minutos, cerca de 4 a 5 minutos, não muito para o camarão não ficar borrachudo.

Após o molho pronto, misture ao macarrão e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40516-rigatoni-ao-molho-de-camarao-e-champignon.html>