PENNE AO MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

380 g de penne

250 g de camarão 7 barbas

3 o 4 camarões grandes para decoração

1 tomate maduro

1 dente de alho

folhas de manjericão a gosto

azeite extra virgem de oliva

1 copo de vinho branco seco

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Lavar os camarões e deixar ferver por 5 minutos em água fervente.

Escalde os tomates e retire a pele, corte-o em pedaços.

Pique o alho e manjericão.

Frite o alho em uma panela com um pouco de azeite.

Coloque o vinho branco antes de colocar o tomate cortado em pedaços.

Em seguida, coloque o manjericão e a pimenta-do-reino.

Deixe cozinhar em fogo médio e quando o molho começar a engrossar juntar o camarão. Continue a cozinhar por mais 4 ou 5 minutos.

Cozinhe o penne em água e sal, escorra 'al dente' e despeje o molho na panela.

Mexa tudo com uma colher grande em fogo alto.

Colocar tudo em um prato, certificando-se de colocar os camarões grandes sobre a massa e, no final polvilhe com salsa para finalizar decoração.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40719-penne-ao-molho-de-camarao.html