

MACARRÃO COM ALHO PORÓ E CAMARÕES

INGREDIENTES

300 g de macarrão fusilli (parafuso ou outro que desejar)

200 g de camarão descascado

1/2 xícara de alho poró

6 colheres (sopa) de azeite de oliva

1/2 xícara de vinho branco

Tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão com um fio de azeite.

Lave os camarões em água corrente. Em seguida, tempere-os da forma como preferir (costumo usar o tempero "Fondor").

Em uma panela de teflon, coloque o azeite e o alho poró picado. Quando este estiver amolecido, jogue os camarões temperados e deixe refogando, mexendo aos poucos.

Depois de aquecidos, coloque o vinho branco. Grande parte dele evaporará, deixando seu sabor.

Deixe dourar o camarão até que fique levemente rosado/alaranjado. Cuidado para não passar do ponto, senão eles ficarão borrachudos.

Junte o macarrão e os camarões e misture.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41134-macarrao-com-alho-poro-e-camaroes.html>