

NHOQUE COM CAMARÃO AO MOLHO DE TOMATE

INGREDIENTES

- 500 g de nhoque congelado
- 1 kg de camarão limpo e descascado
- 1 maço de alho-poró
- 3 colheres de molho de tomate
- 1/2 xícara de vinho branco
- 2 colheres de sopa de cheiro-verde

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Refogue o alho poró cortado em rodela em uma colher de azeite, uma colher de alho e cebola batidos no processador.

Assim que o alho-poró murchar, acrescente o camarão. Deixe cozinhar até ficar rosado.

Acrescente o vinho branco e deixe mais dois minutos.

Acrescente o molho de tomate e deixe encorpar por mais 2 minutos.

Desligue o fogo e acrescente o cheiro-verde picado.

Misture o molho ao nhoque. Acrescente queijo parmesão ralado a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42307-nhoque-com-camarao-ao-molho-de-tomate.html>