

MACARRÃO COM SALMÃO E CAMARÃO

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo penne tricolore cozido al dente

200 g de salmão cozido e desfiado em lascas largas

400 g de camarão cinza

2 copos de requeijão

100 g de mussarela cortada em cubos

100 g de queijo parmesão ralado

limão

alho

cebola

azeite

cheiro verde

sal

Dica: Se for do seu gosto adicione alcaparras à receita, dão um toque especial.

MODO DE PREPARO

Tempere horas antes os camarões com limão, alho e sal, e reserve.

Refogue no azeite o alho e a cebola.

Adicione o camarão.

Assim que os camarões mudarem de cor, adicione o salmão, deixe até que o camarão cozinhe.

Não descarte a água que solta do camarão.

Acrescente então a alcaparras (opcional), o requeijão, o sal a gosto, e o cheiro verde.

Deixe borbulhar por uns 2 min e, apague o fogo.

Em um pirex alto misture o macarrão, a mussarela e o molho ainda quente.

Cubra com o queijo parmesão ralado, e leve ao forno por aproximadamente uns 25 minutos ou até secar um pouco do molho.

Sirva-se e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42854-macarrao-com-salmao-e-camarao.html>